

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

Departamento de Antropología Social



TESIS DOCTORAL

Relaciones y prácticas que cambian la realidad alimenticia

Una aproximación desde la antropología ecológica y feminista

MEMORIA PARA OPTAR AL GRADO DE DOCTOR

PRESENTADA POR

Encarnación López Matarín

Directores

**Beatriz Santamarina Campos
María-Milagros Rivera Garretas**

Madrid, 2016

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIOLOGÍA
Departamento de Antropología Social



**RELACIONES Y PRÁCTICAS QUE CAMBIAN
LA REALIDAD ALIMENTICIA**
**UNA APROXIMACIÓN DESDE LA ANTROPOLOGÍA
ECOLÓGICA Y FEMINISTA**

Tesis doctoral presentada por:

Encarnación López Matarín

Dirigida por las doctoras:

Beatriz Santamarina Campos y María-Milagros Rivera Garretas

Madrid, 2015

AGRADECIMIENTOS

Cuando estas escribiendo los agradecimientos significa que el camino de tesis ha concluido y tienes una gran responsabilidad: encontrar las palabras para dar las gracias a quienes tanto te han ayudado.

A esta tesis le ha dado fuerza el recuerdo de mi genealogía femenina. En primer lugar se la dedico a la memoria de mi madre, Ángela Matarín Gómez, porque su recuerdo sigue enriqueciéndome. De ella aprendí como importante: el cuidado del cuerpo, la dieta, el gusto por la conversación y el arte: aún recuerdo su hermosa voz cantándome tangos.

A la memoria de mi familia almeriense instalada en Cataluña desde 1928: A mi abuela Rosa Gómez Martínez que me cuidó siendo yo pequeña, apenas un suspiro, dos años, quedando para siempre su amor impregnado en mi piel; a mi tía Carmen Espinosa Gómez, la matriarca de la familia, que le gustaba ir al mercado con mi madre y disfrutar del ritual de llevarse grandes cajas de fruta deliciosa; a mi padre que sentía cariño por los animales y por su duende al cantar flamenco.

A mis primas: Carmen Giménez Espinosa a la que agradezco nuestra creativa relación epistolar y el gusto por la escritura; a Montserrat Aguilar Espinosa, a la que debo los pasos de mi primera carrera como enfermera, por la felicidad que nos dispensa a la familia y por su ayuda en la revisión de los textos en catalán; a mi primo Didac Giménez Espinosa que enamorado de la genealogía familiar ha hecho un espléndido libro. A mis amigas: Rosa Torralba García por su ayuda incondicional, y por las revisiones de los textos en inglés; a Encarna Iglesias por su inteligencia y sabia escucha; a Montserrat Palau, mi amiga enfermera que cura y sabe mucho de Medicina Ayurvédica; a María del Mar Leiva por su guía y consejos sobre la bibliografía de Rudolf Steiner. A mis amigas poetas: Ana Mañeru Méndez; Mercedes Merino; Carmen Martínez; Viky Frías y Ofenia Carabali con las que comparto poesía y palabras “preciosas”, aligerándome el trabajo de investigación.

Les doy las gracias a las profesoras del Máster de Estudios de la diferencia sexual de Duoda, Universidad de Barcelona, cursos 2003/2004 y 2004/2005: M^a Elisa Varela Rodríguez, Clara Jourdan, Luisa Muraro, María-Milagros Rivera Garretas, Carmen Caballero Navas, Marina Picazo y Diana Sartori; fue un privilegio conocerlas.

En el proceso de confección y desarrollo de la tesis agradezco la guía fundamental de mis dos directoras. Esta tesis está en deuda con ellas. A mi directora María-Milagros Rivera Garretas agradezco su enseñanza, por el curso de Teoría Feminista en el Máster del Centro de Estudios Feministas de Duoda Universidad de Barcelona, hace unos años, y por esta tesis. Mi profunda admiración por su trabajo como docente, investigadora y escritora. Le doy las gracias por los encuentros y seminarios, por su apertura y fuerza, estimulándome el deleite por la investigación. A mi otra directora, Beatriz Santamarina Campos, le doy las gracias por el orden sistemático, por su incitación al debate y su gran capacidad pedagógica. Agradezco mucho al profesor Ricardo Sanmartín Arce sus clases y orientaciones. Gracias a él conocí a Beatriz Santamarina Campos, sugiriéndome que leyera las investigaciones que ella tenía sobre el medio ambiente. Tuve una inmensa satisfacción pues Beatriz Santamarina había abierto un camino por el que yo podía seguir desde otra vertiente: la antropología ecológica enfocada hacia los sistemas de alimentación unidos al medio ambiente.

Mi agradecimiento a los profesores y profesoras del programa de doctorado “Diversidad cultural y ciudadanía. Perspectivas desde la Antropología social” los años 2006/2007 y 2007/2008 de la UCM. En este contexto, mi agradecimiento al profesor Fernando Villaamil Pérez por su curso “Salud, sexualidad y ciudadanía”, que me ayudó a ampliar conceptos en mi estudios de 'Especialidad Universitaria en Antropología de la Salud y Enfermedad' (diploma UCAM). También mi agradecimiento a los profesores Rafael Llavona y José Luis García por sus entrañables tutorías y enseñanza. El hecho de escoger el programa de la Universidad Complutense fue como consecuencia del fruto de la reflexión y de una larga trayectoria académica; decisión que fructificó después en la elaboración del proyecto de investigación ('Diploma de Estudios Avanzados', DEA), en la metodología y trabajo de campo, y en los cimientos de esta tesis.

Estoy muy agradecida a Pilar Montero Díez, Jefa de Negociado del Departamento de Antropología Social, por su labor magistral, mediadora e inteligente. A Marisa Mediavilla, fundadora de la Biblioteca de Mujeres, por su ayuda para encontrar libros descatalogados y por su amor a los libros escritos por mujeres. También quiero agradecer a Diana Fernández Romero por la lectura atenta de algunos capítulos y por su tesis doctoral tan grande y significativa.

ÍNDICE

CAPITULO 1: INTRODUCCIÓN	9
1.1. Trabajo de campo	18
1.2. La entrada y las fases del trabajo de campo.....	21
1.3. La observación participante	24
1.4. Las entrevistas	27
1.5. Estructura de la tesis.....	29
CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO: ANTROPOLOGÍA ECOLÓGICA Y FEMINISTA ..	33
2.1. ANTROPOLOGÍA ECOLÓGICA O AMBIENTAL	33
2.1.1. Nutrición biomédica.....	35
2.1.2. La naturaleza mercantilizada, producción multiplicada.....	37
2.1.3. Conceptos en torno a la alimentación	39
2.1.4. Instituciones agroalimentarias radicales y alimentación descontextualizada (desnaturalizada) por su relación instrumental con los animales.....	41
2.1.5. El mercado y la multiplicación, signos de una dicotomía cultura/naturaleza.....	45
2.1.6. Herencia histórica del paradigma dualista. La dicotomía cultura naturaleza	47
2.1.7. Las nuevas ecologías y el paradigma contextualista	48
2.1.8. La conciencia ecológica no es de los más “jóvenes”. Estereotipos o diversidad	53
2.1.9. La conciencia medioambiental es un proceso	55
2.2. ANTROPOLOGÍA FEMINISTA.....	57
2.2.1. Rescatar a las primeras antropólogas	59
2.2.2. Observación etnográfica y un lugar propio a la mujer “nativa” ..	62
2.2.3. El pensamiento de la experiencia que inaugura algo nuevo	64
2.2.4. La influencia en España del pensamiento italiano	65
2.2.5. La lengua materna: el orden simbólico de la madre	66
2.2.6. Las prácticas agrícolas y la cosmovisión de la naturaleza tienen origen femenino	67
2.2.7. La creatividad y lo científico en la técnica.....	73
2.2.8. Las primeras experiencias de las técnicas del cuerpo	74

2.2.9.	La Materia y la Estética	76
CAPÍTULO 3		79
3.1.	HISTORIA Y ORIGEN DE LOS MOVIMIENTOS ECOLÓGICOS ALIMENTICIOS	79
3.1.1.	Siglo XIX y principios del XX. Rudolf Steiner	80
3.1.1.1.	Goethe y la metamorfosis de las plantas	82
3.1.1.2.	La cosmología del grupo agrícola biodinámico	88
3.1.1.3.	Rudolf Steiner e Hildegarda de Bingen.....	91
3.1.1.4.	La materia según Hildegarda y según Rudolf Steiner	93
3.1.1.5.	Recreación de la materia en las 'comunidades granja'	95
3.1.2.	Años sesenta del siglo XX.....	96
3.1.2.1.	Rachel Louse Carson y su libro	98
3.1.2.2.	Películas de denuncia.....	102
3.1.3.	Transformación en los años noventa del XX.....	104
3.1.4.	Siglo XXI: revisión y vuelta a la defensa y pasión por la naturaleza de los años sesenta.....	106
3.1.4.1.	Documentales que suscitan debates y denuncian riesgos alimenticios	109
3.2.	TEORÍAS DEL VEGETARIANISMO Y LA MACROBIÓTICA.....	114
3.2.1.	El vegetarianismo	114
3.2.2.	La dieta macrobiótica.....	115
3.2.3.	El veganismo	117
3.2.4.	Las abejas también son animales.....	117
CAPÍTULO 4: EL GRUPO VEGETARIANO Y SU DIVERSIDAD		121
4.1.	El grupo vegetariano y naturista	121
4.2.	Nutrición vegetariana y fronteras cuestionadas	123
4.2.1.	Del arroz blanco al arroz integral: una revolución.....	123
4.2.2.	Fronteras cuestionadas.....	126
4.3.	La relación con el detalle y el espacio naturista	130
4.3.1.	Descripción de los espacios	131
4.3.2.	La tienda.....	132
4.4.	La construcción del significado “natural”	135
4.4.1.	Ritual del arroz	140

4.5. Productos 'naturales': La venta y los consejos	150
4.5.1. Naturismo	152
4.6. Ritual del ayuno	158
4.6.1. La norma: ¿cuándo hacer el ritual del ayuno?	161
4.7. Milagros, el cuerpo.....	164
CAPÍTULO 5: COMUNIDAD ECOLÓGICA-BIODINÁMICA	169
5.1. El grupo agricultor ecológico-biodinámico	169
5.2. La búsqueda del alimento	172
5.2.1. Semillas, relaciones y políticas de solidaridad	173
5.3. Los cursos y el ritmo estacional ('natural').....	175
5.4. Espacios, lugares y relaciones.....	178
5.5. La construcción 'natural' del alimento en relación con la tierra	182
5.6. Agricultura ecológica y biodinámica	188
5.7. Los preparados biodinámicos y los animales.....	192
5.8. Los cursos y asambleas. Organización del ritual.....	197
5.8.1. Método científico biodinámico.....	203
5.9. Gloria, la tierra	206
CAPÍTULO 6: CONCLUSIONES.....	209
BIBLIOGRAFÍA.....	217
ENGLISH SUMMARY	235

CAPITULO 1: INTRODUCCIÓN

El origen de esta tesis parte no sólo de un interés teórico por un tema, sino también de una motivación personal: corresponder agradeciendo a mi madre lo que me enseñó en mi infancia, un proceso de observación, pensamiento y reflexión que fui afianzando con ella, mi primera maestra. Este trabajo arranca de diversos intereses que como antropóloga han ido abriendo nuevos caminos: las relaciones con los alimentos y el entorno. Todo este proceso constituyó el arranque de una investigación que derivó en el trabajo de campo requerido para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados (DEA) y, posteriormente, en la presente tesis doctoral.

En los años setenta del siglo pasado, cuando yo era niña, después del colegio acompañaba a mi madre a comprar verduras al mercado de mi ciudad natal, cercana a Barcelona. Por entonces aún existían mujeres campesinas (llamadas *pagesas* en catalán) que vendían las verduras de sus propias huertas. Muchas de ellas cultivaban en los campos de los pueblos colindantes de mi ciudad. Yo observaba que mi madre tenía en cuenta a la hora de comprar el precio y la calidad de la verdura o fruta y la cercanía geográfica del lugar donde se habían cosechado para garantizar su frescura. Regatear el precio de las verduras “frescas” era un lugar común en la Cataluña de ese tiempo, las últimas verduras y frutas que quedaban de ese día se vendían más baratas. Recuerdo la voz cantarina de la *pagesa* diciéndole a mi madre “venga guapa, llévate dos lechugas por el precio de una, y estas últimas ciruelas si te las llevas todas te las pondré más baratas”. Un lenguaje que mi madre conocía muy bien y que sabía aprovechar, siguiendo una larga tradición relacional¹. En esos años aún se comían alimentos cultivados en regiones cercanas a la vivienda y ahora a mucho de este alimento se le adjudica el apelativo de “denominación de origen” o “productos de la tierra”. En la actualidad, esta situación de mi infancia ha cambiado y casi sin posibilidad de elección, una mujer que compra en el mercado es difícil que pueda reunir las tres variables con las que conjugaba mi madre: la procedencia, el precio y la calidad.

¹ Mi abuela lo había hecho con mi madre y con otras mujeres de la familia.

En la misma década en la que yo acompañaba a mi madre, en Estados Unidos y Europa comienza la era de los monocultivos de cereales a gran escala (Jesús Contreras Hernández, (1993); José Palacios Ramírez, (2004)²; Jane Goodall, (2007)). En algunas regiones de España con fuerte tradición agrícola de pequeñas granjas familiares y producciones escasas -que proveían alimentos a poblaciones locales de alrededor y eran, en muchos casos, economías de subsistencia- irían desapareciendo al entrar una política de desarraigo para el crecimiento de empresas grandes nacionales³ (empresas grandes que se proveerán para sí el rendimiento de las pequeñas). El mercado industrial regirá grandes fábricas de manufacturación de los alimentos y tendrá, en enormes naves, grandes cantidades de animales que vivirán empalizados, hacinados y alimentados con piensos⁴ (especialmente, vacas, gallinas y cerdos). En este proceso de expropiación cambiarán también muchos hábitos alimenticios. La geografía de los campos y el hábitat entre humanos, vegetales y animales padecerán una mutación radical. Al cambiar el hábitat relacional, cambia la relación con la comida y cambia la manera de pensar.

Los 'animales industriales' en la actualidad no tienen nada que ver con los sistemas tradicionales que podríamos entender como sistemas más equilibrados con el ecosistema, puesto que están rodeados de aparatos y del empleo de técnicas sofisticadas para obtener el mayor rendimiento posible. Desde el año 2001, por poner un ejemplo, las empresas ganaderas de carne vacuna españolas compiten con las de otros países. Este hecho es presentado en los medios de comunicación como un claro signo de progreso: “El sector de vacuno de España, especialmente el de Salamanca, se ha subido al carro de los competidores internacionales, entre los que destacan Francia, Brasil, Uruguay o Chile, que en la última década luchan por acaparar el mercado árabe de la carne de bovino” (*El País*, 9 de septiembre de 2012).

² En “Dilemas ecológicos-culturales en torno al café en la sierra mexicana”, el autor explica que el monocultivo industrial, en este caso el café, siempre crea un desequilibrio ecológico en la zona.

³ En España, por ejemplo, es conocida la industria de la leche “Pascual”.

⁴ Con esta intensa industria ganadera aparecerán escándalos como el de las “vacas locas” (enfermedad de la encefalopatía espongiforme bovina). Una de las causas que se barajaron para explicar la enfermedad fue que al ser alimentadas con piensos cárnicos, siendo animales herbívoros, se rompía la cadena natural. Para ver un análisis sobre el fenómeno se puede acudir a Beatriz Santamarina (2007).

De la economía de subsistencia de las pequeñas empresas campesinas y regionales españolas, en pocas décadas, se pasa a un tipo de sistema de concentración nacional de sectores de la industria alimenticia. Por dar otro ejemplo, en Salamanca, en El Campo Charro tienen la mayor concentración nacional de la industria vacuna, seguidos de cerca por Segovia. Como recogía la prensa: “Son dos las empresas españolas autorizadas que exportan vacuno a los países árabes y en lo que va de 2012 ya se ha triplicado las ventas de 2010 y 2011 (...) de esta manera, a fecha de 30 de agosto se han exportado a El Líbano, Argelia y Libia unos 59.000 añojos, frente a los 20.000 que se llevaron hasta allí entre 2010 y 2012” (*El País*, 9 de septiembre de 2012). La noticia evidencia el éxito de las empresas por la gran cantidad de reses vendidas. En estas ventas entre países intermedian otros, como el caso de Francia que ha ayudado a España en la transacción vacuna a los países árabes. Miles de toneladas de carne vacuna acaban moviéndose: “En los nueve primeros meses de 2012, España había importado 80.183 toneladas de vacuno, principalmente de Polonia (11.325 toneladas), Holanda (8.543 toneladas), Alemania (8.246 toneladas) Francia e Irlanda (8.215 toneladas) y a su vez, exportó 93.427 toneladas principalmente a países vecinos: Portugal (29.388 toneladas), Italia (13.099 toneladas) y Francia (11.447 toneladas) (*Agromeat*, 7 de febrero de 2013).

Con estas noticias recientes, podemos leer el mensaje que hay detrás: ¿dónde radica el éxito industrial?, pues en la cantidad desmesurada de venta de animales o carne. El transporte y trasiego de animales o carne que viajan de un país a otro es un hecho globalizado, dentro de una economía global. Este proceso industrial de trueque mundial alimenticio debe tenerse en cuenta para comprender lo que ocurre en el presente con la industria alimenticia y contextualizar los movimientos alternativos que se alzan en contra de este sistema hegemónico.

En esta etnografía es importante señalar que estos grandes cambios tienen un comienzo y unas causas sociales que influyen (y están incidiendo) en el contexto actual de crisis ambiental, un fenómeno con una evolución diacrónica que abarca mucho más que treinta años. La globalización no consiste en ser en sí un sistema unificado o sistema que integra, sino que su especificación está en la estrategia económica de coordinar los mercados mundiales (Jonathan Friedman, 2003). Y por

tanto, las corporaciones transnacionales, TNC, son, en muchos aspectos, los agentes de la descentralización geográfica de la riqueza más que de la concentración (Jonathan Friedman, 2003 y 2007). De hecho, el que las pequeñas empresas fueran expropiadas fue también consecuencia de la entrada de una nueva revolución industrial: llamada Revolución Científica y Tecnológica o Tercera Revolución Industrial.

Hacia mediados del siglo XVIII y principios del XIX comenzó en Europa la Primera Revolución Industrial, la misma supuso cambios drásticos en los procesos de producción y en los modos de vida. Tras ella, en el siglo XX, llegaría la Segunda Revolución que trajo la producción masificada y las corporaciones transnacionales, con enormes avances en la producción, grandes edificaciones de las metrópolis modernas y complejos comerciales y grandes avances científicos y tecnológicos. Pero con la Crisis del Petróleo (1973) es cuando se producirá un gran giro industrial a consecuencia de una subida violenta del crudo. El shock petrolífero obligó a las potencias industriales a reorientar su tecnología. Resumimos en tres puntos, siguiendo a Virgilio Roel (1998), la orientación que toma la nueva tecnología: deberá emplear la menor energía y el mínimo de mano de obra; deberá ser una tecnología de muy amplia incidencia en todos los aspectos de la vida individual y colectiva; y deberá ser una tecnología que tenga una elevada productividad y emplee, sobre todo, “menos” materias primas valiosas o tradicionales que sus precedentes.

En estas nuevas tecnologías están implicadas la robótica, la ingeniería genética o bioingeniería y la telecomunicación. En la ciencia y tecnología robótica y las telecomunicaciones se encuentra la tecnología de los ordenadores; que será la principal forma operativa del trabajo industrial, además de la electrónica. En esta nueva perspectiva tecnológica aparece un cambio primordial: la química tradicional que se sacaba del petróleo y que empleó microorganismos en la producción de artículos químicos, farmacéuticos y textiles fue reemplazada por la biología fundada en la genética (Virgilio Roel, 1998: 26). Los efectos que trae la Revolución Tecnológica y Científica están en todos los aspectos de la vida individual y colectiva y en todas las industrias en su máxima potencia con una economía global en esta

primera década del siglo XXI. Los seres humanos hemos ido aceptando y haciendo reajustes de hábitos y estrategias a desarrollar con estos impactantes cambios.

En otro orden de cosas, en el siglo XIX se crean las bases científicas y biomédicas de que el ser humano es omnívoro. El término omnívoro se define siguiendo un diccionario etimológico de la siguiente manera: “Aplicado a animales, se dice del que se alimenta con comida de todos los tipos” (Diccionario María Moliner). En la dieta occidental este modelo sostiene que el plato principal es el de la carne y el pescado, lo considera el más importante por sus nutrientes. Pero este modelo alimenticio biomédicamente recomendado en la actualidad no tiene nada que ver con el de otras épocas pasadas.

El sistema industrial cárnico obtiene grandes beneficios y por ello promueve nuevos hábitos alimenticios que antes no existían. Por ejemplo, siguiendo la investigación de Jesús Mosterín (1998), hasta la Segunda Guerra Mundial no se consumían apenas pollos, y en la actualidad, aproximadamente “tres mil millones de pollos se matan y se consumen sólo al año en Estados Unidos” (1998: 248)⁵. También ha aumentado la ingesta de huevos. La industria cárnica ha crecido y su variedad va cambiando los hábitos alimenticios. El ser humano es omnívoro, puede comer de todo, pero como veremos más adelante en la etnografía, existen otros modelos alimenticios y otras relaciones posibles frente a la industria alimenticia hegemónica de nuestra cultura.

Por otro lado, junto con este cambio, hoy se produce una situación nueva: no sabemos la procedencia de lo que comemos. La falta de mediaciones simbólicas es la experiencia de una desconexión (real y simbólica). No saber la procedencia de los alimentos que ingerimos, dónde y cómo se crían los animales, dónde están ubicados

⁵ En el libro cuenta otras conductas del sistema industrial con los animales: que sean contemplados como meras máquinas de producción, causándoles así sufrimiento. Un ejemplo extremo, según el profesor, se encuentra en la rama de la avicultura: las gallinas ponedoras viven hacinadas, en jaulas, día y noche. Sin que contemple el sistema, que por esta causa los pollos se vuelvan ciegos y que en las patas desarrollen ulceraciones por los altos niveles de amoníaco debido a sus excrementos; que a las vacas y a los cerdos les pongan hormonas para engordarlos cuanto antes, o con la pesca agresiva matan a otras especies que no van a ser consumidas, o que a los patos se les engorde el hígado a base de meterles comida por un embudo durante horas, para hacer el paté. Estas condiciones de hacinamiento y artificialidad son el caldo de cultivo de enfermedades que, como la gripe aviar, instigan la necesidad de ponerse la vacuna para evitar el riesgo.

los mataderos⁶ o dónde se cultivan las hortalizas, lo promueve el tipo de sistema en el que estamos sumergidos. No saber el origen, los modos y los lugares de producción de los alimentos responde a un proceso sociohistórico. La industria actual hace que la fase de producción esté desligada de la elaboración, de la distribución y del consumo, mezclando espacios y geografías. Por tanto, las fases de la cadena alimenticia están separadas en la realidad espacial, y no sólo por lugares, sino también en nuestro conocimiento y en nuestra praxis. En la actualidad esa desconexión se ha normalizado hasta el punto que “el resultado es la negación del presente como espacio legítimo para la acción colectiva y la construcción de un futuro (incuestionable) cimentado en la educación (medio ambiental) y la tecnología” (Beatriz Santamarina, 2003: 405). Y quizás la solución esté en retomar de la cotidianidad y de sus relaciones las mediaciones para las prácticas del presente.

Así pues, esta tesis pretende abordar el problema antropológico de las relaciones con los alimentos. Para ello atenderemos a cómo la industria alimenticia intensifica su producción con medios tecnológicos sofisticados y genéticos. Por ejemplo la introducción de transgénicos, alimentos modificados genéticamente, con el objeto de obtener más cantidad en menos tiempo bajo la lógica economicista y la rentabilidad. En la actualidad los alimentos que consumimos parecen más productos del resultado de la elaboración en un laboratorio que productos provenientes del trabajo directo de la tierra y con los animales. Del modo local de abastecimiento en la que los vegetales, animales y humanos se relacionaban en un hábitat, se ha pasado a la experimentación del ser vivo aislado rompiéndose el sistema de relación. Es entonces cuando se produce un proceso de “desnaturalización”⁷ industrial del alimento, que supone la ruptura de la cadena alimenticia 'natural'⁸. El aislamiento de las especies y las señaladas transformaciones experimentales implican toda una serie de procedimientos asociados. Por ejemplo, para sostener que los vegetales crezcan

⁶ Aunque a veces hay situaciones que es mejor no saberlas. Pero si se quisiera saber, el documental *LoveMeattender* (Belgica 2011) de Manu Coeman, “Encarnecidamente” en español, habla de los excesos de la carne en los hábitos alimenticios y el sufrimiento de los animales en los transportes y en los mataderos.

⁷ En otros estudios realizados sobre la alimentación moderna e industrial, a este fenómeno se le llama “desintegración de los sistemas alimenticios” (Mabel Gracia Arnaiz, 2005; Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnaiz, 2005). En esta investigación hemos optado por coger el término 'desnaturalización' en sintonía con el trabajo de campo donde continuamente las y los informantes emplean el término 'natural'.

⁸ A lo largo del capítulo se irá viendo la construcción de este término y todas las numerosas significaciones que comporta.

en un medio modificado genéticamente se necesita el empleo de abonos⁹ e insecticidas químicos de síntesis; y para que los animales sean más productivos se les tiene que vacunar y poner antibióticos. Otras formas de optimización que tiene la industria cárnica y otros sectores alimenticios, en la actualidad, consisten en el desarrollo de los “derivados cárnicos funcionales”¹⁰; que son el resultado de innovaciones tecnológicas. Las modificaciones en la industria alimenticia es un todo histórico y complejo en el que median los intereses del sistema de producción capitalista.

La industria alimentaria, como venimos señalando, actúa en conjunto en un mercado globalizado. Nuestro país parte de intercambios acordados por el mercado donde los consumidores de alimentos participan diariamente. En la compra para nuestras casas podemos obtener las verduras de campos marroquíes, las manzanas de Chile, el salchichón de Rumanía o el aguacate y los espárragos de Perú y de China. A veces se sabe la procedencia, por la normativa vigente, y en los envasados de los alimentos las etiquetas advierten del país donde se ha producido el alimento. Aunque no siempre se cumplen las reglas. Existen acuerdos entre países y la materia prima de un alimento de cierto lugar se envasa en otro país extranjero. Por ejemplo, Navarra es conocida como una región que cultiva espárragos, y también desde hace unos años envasa los espárragos procedentes de Perú y China¹¹. El mercado global oferta y nosotros compramos, según nos convenga, según nuestra economía, o según nuestros valores, aunque el precio es un baremo que seguimos manteniendo cuando vamos a la compra. También en la actualidad la abundancia de la comida es valorada

⁹ Otro tipo de abono perjudicial es el abono de los residuos urbanos, afecta a las vías respiratorias de las personas que viven cerca de los campos en los que se emplea. Desde hace casi tres décadas en Canadá y Estados Unidos y luego Francia hacen un abono de los residuos humanos. Son plantas purificadoras de las aguas residuales de las alcantarillas, que aprovechan para la agricultura de grandes extensiones de cultivo de maíz y de patata. Véase el documental “Sludge Diet” (“una dieta de deshechos”) de Mario Desmarais, emitido en documentos TV el 21 de agosto de 2011.

¹⁰ Consiste en producir cambios en los procesos de elaboración de los productos cárnicos. Por medio de innovaciones tecnológicas se cambia algunos ingredientes en la composición de las materias prima, se modifica la genética, se incrementa la concentración de un nutriente, ya sea a nivel de colesterol, de grasa, etc. Un ejemplo es enriquecer con calcio algunos derivados cárnicos o lácteos (Francisco Jiménez Colmenero, 2005). También La tecnología y las manipulaciones genéticas en la carne comenzaron ya hace unas décadas en EE.UU, veamos el ejemplo que aporta Jesús Contreras Hernández en su *Antropología de la alimentación*: “el famoso pavo de Beltseville, fabricado por los genetistas del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos, en la Universidad de Cornell. Por otra parte, la avicultura industrial se ampara en estos pavos de “raza artificial” para crear aves monstruosas que producen gran cantidad de carne, y conseguir así una producción en masa” (Jesús Contreras Hernández, 1993: 79).

¹¹ Las etiquetas confunden al consumidor/a al figurar el envasado en Navarra.

por un sector consumista. Si nos vamos a un extremo de la cadena alimenticia global puede verse que en cualquier restaurante perteneciente a una cadena de hamburguesería se aplica el baremo económico para sumar marketing. Ofrece el doble de bebida (vaso gigante), el doble y triple de hamburguesa y el doble de postre, todo a un precio bastante módico. Estas empresas multinacionales de comida rápida han descubierto que el marketing es más importante que la calidad del alimento y, paradójicamente, la empresa en un pretendido ejercicio de transparencia, informa al usuario de los componentes, las combinaciones y las proporciones de cada alimento.

La alimentación occidental y de Occidente, del siglo XXI, es tan cuantiosa, que surge un nuevo mecanismo para la distribución de los grandes excedentes. En su cara opuesta, está la necesidad y falta de recursos de un gran sector de la población mundial que pasa escasez y hambre, apareciendo los bancos de comida. Es la tragedia de nuestro sistema.

Si partimos de la idea de que el alimento no se puede separar del medio, estamos en continua contradicción con una herencia histórica; y, posiblemente, el paradigma dualista (Philippe Descola y Gísli Pálsson, (2001) ha contribuido a esta desconexión. Este tipo de paradigma se va consolidando en el proceso del pensamiento que va desde el racionalismo, el empirismo, la ilustración y el desarrollo de la ciencia (Bruno Latour, 1993). El dualismo clásico en el pensamiento occidental señala que la cultura es todo aquello que no es naturaleza. La naturaleza está separada de la cultura y a su vez sometida, mecanizada, cuantificada, funcional y mercantilizada (Beatriz Santamarina, 2006).

En definitiva, la Tercera Revolución Tecnológica ha incidido radicalmente en la desconexión entre lo que produce la 'naturaleza' y el 'alimento' que llega a nuestras manos y en consecuencia, muchas veces, el no saber lo que estamos comiendo, puede formar parte de una estrategia industrial, manteniendo así vigentes sus expectativas y sus perspectivas como industria que es tener una elevada productividad y el empleo de “materias primas no valiosas o tradicionales”.

En el desarrollo de la biotecnología moderna es donde se presenta una “naturaleza” distinta de las generaciones anteriores (Richards y Ruivenkamp, 2001). Como contrapartida la degradación de la tierra sigue un cauce vertiginoso y es, en el siglo XX y XXI, cuando aparece entonces también la reflexión sobre el medio ambiente en un contexto marcado por la reestructuración del capitalismo y la globalización “caracterizado por la destrucción/degradación del entorno y que ha contribuido a una redefinición del problema” (Beatriz Santamarina, 2006:30). Y es cuando el ambiente como fenómeno llega a normalizarse e institucionalizarse.

En este contexto, desde los años setenta del siglo XX aparecen algunos movimientos denominados ecologistas en contra de este tipo de sistema, denunciando lo que ellos llaman ejecución 'desnaturalizada' del alimento. La categoría natural del alimento se relaciona con la desnaturalización del mismo y que se aborda en este estudio como una consecuencia de la dicotomía cultura/naturaleza.

La mayoría de los estudios antropológicos que se han hecho sobre la alimentación se han enfocado desde las prácticas culturales, materialistas y estructuralistas. Aunque la alimentación sea una parte importante, es también una excusa para comprobar y conocer que alrededor de un sistema globalizado industrial y en su forma de explotación aparece imbricado el fenómeno medioambiental. Porque es bajo ese contexto en los años sesenta del XX cuando comienzan a surgir reflexiones y voces que denunciaban los efectos de la industrialización y el agotamiento de los recursos, resurgiendo los nuevos movimientos ecologistas y feministas.

Para sintetizar, una vez expuesta brevemente la problematización y el contexto; el propósito de esta tesis es mostrar dos grupos alternativos (vegetariano-naturista y ecológico-biodinámico) al modelo hegemónico, para ver otros modos de relación, en términos gramscianos, contrahegemónicos. En este sentido, nos ha interesado ver cómo se relacionan con el alimento 'natural', y a partir de esa relación analizamos cómo construyen una relación que no es dicotómica entre lo cultural y lo natural. Es decir, cómo se establecen nexos entre las respuestas alternativas que dan los grupos vegetarianos y agroecológicos, ante el problema de la desnaturalización

de la alimentación por su relación instrumental con los animales, de las relaciones cultura/naturaleza y las de género y de diferencia sexual.

Para ello he tenido en cuenta cómo se relacionan las personas reales con esos ambientes, la habilidad y sensibilidad con que lo hacen, y tomar el relacionamiento como punto de partida. La mirada en una alimentación aislada, sin saber el origen, la manipulación y la elaboración que se hace al producto alimenticio hasta llegar a nuestras manos, es seguir reproduciendo la dicotomía cultura /naturaleza. En esta investigación se ha adentrado también en la relación femenina con el alimento, las prácticas y relaciones con la comida a la que durante siglos las mujeres han dado un sentido diferente. Y lo analizo desde la antropología feminista, la diferencia sexual y la antropología ecológica, perspectivas en las que me sitúo para ver las distintas relaciones que se producen en estos grupos, poniendo especial énfasis en las relaciones cultura/naturaleza.

1.1. Trabajo de campo

La presente investigación etnográfica se ha basado en el desarrollo de una metodología cualitativa, para la cual se ha contado principalmente con la observación participante prolongada en los espacios de dos comunidades distintas, la vegetariana-naturista y la ecológica biodinámica (dos grupos con dos prácticas diferenciadas) que tienen una relación particular con la alimentación ecológica. Además de la observación se han realizado entrevistas en profundidad y de corte biográfico para profundizar en los aspectos más relevantes.

Esta etnografía la he vivido en todas sus etapas como un proceso intenso y personal, con muchos cuestionamientos y reflexiones y como un modo específico de concebir la investigación (Honorio Velasco Maíllo y Ángel Díaz de Rada, 1997). Sin duda, esta tesis no sería igual sin la experiencia metodológica de un trabajo de campo. Así, el trabajo de campo lo he experimentado como “una situación metodológica” y como “un proceso, una secuencia de acciones, de comportamientos y de acontecimientos, no todos, controlados por el [/la] investigador [/a]” (Honorio Velasco Maíllo y Ángel Díaz de Rada. 1997: 18).

La elección de las técnicas etnográficas junto a las preguntas teóricas son las que han guiado el estudio en torno a las relaciones y prácticas que cambian la realidad alimenticia. El trabajo de campo me ha permitido, por un lado, conocer las relaciones de los grupos, la producción de discursos socialmente situados, y, por otro, realizar en profundidad las prácticas etnográficas, la recogida de datos y análisis del trabajo. Además, me ha ayudado a reformular algunas de las hipótesis a partir de los materiales empíricos generados por las distintas técnicas. De este modo la teoría y la práctica etnográfica han ido retroalimentándose en una continua reflexividad en torno a las preguntas de investigación.

En los cursos y en la investigación para la obtención del DEA¹², me percaté de la relevancia que iba adquiriendo mi investigación gracias al trabajo de campo¹³. Sobre todo, porque pude relativizar algunos de los presupuestos teóricos previos al trabajo de campo. Al relacionarme con las mujeres y hombres en su contexto fui cuestionándome algunas de mis nociones etnocentristas y dando entrada a las definiciones de las y los informantes. Cuando decidí investigar la alimentación ecológica y sus relaciones, me fui dando cuenta de que no era el alimento ecológico en sí, lo que hace que exista y que este se produzca, ni el hecho de comprar en el mercado fruta con más sabor, sino que detrás del escenario alimenticio podía existir otra cosa, y que no era una cuestión de modas o de estar en la corriente social del momento con la compra del alimento ecológico.

La etnografía me ha permitido conocer el contexto de los dos grupos estudiados, en una intensa comunicación y convivencia, y poder producir datos de sus situaciones y profundas descripciones e indagar sobre sus mundos. Según Rosana Guber (2004 y 2011) es necesario el tránsito que hace el/la investigador/a de las etapas que van desde la elección del tema y su problematización, de la sistematización hasta la especificación; porque es, en esta fase de especificación, en el contexto empírico, donde se puede contrastar y resignificar la fases previas del proceso de construcción del objeto. En el campo es cuando uno/a se percata de

¹²El trabajo de investigación que realicé se llamó *Ideologías y prácticas alimenticias en la conformación de una colectividad naturista*, dirigido por el profesor José Luis García García.

¹³ En mi experiencia laboral había utilizado, especialmente, la técnica de la entrevista etnográfica.

cuáles son los datos significativos y de cuáles son irrelevantes. Como señala la autora con acierto: “si sólo se hubiera planteado una fórmula teórica, trasladada directamente al campo, ello habría redundado en una investigación sociocéntrica, en la medida en que el investigador habría obviado el proceso de reflexión y cuestionamiento de sus propios supuestos acerca de dónde buscar el prejuicio” (Rosana Guber, 2004: 288).

Una vigilancia que está en relación con la operación epistemológica de “ruptura” para la construcción del objeto de estudio. En este sentido, es preciso no dejarse llevar por la familiaridad del saber inmediato o con las prenociones de la sociología espontánea y que tienen que ver con la ilusión de la familiaridad (Pierre Bourdieu, J.C Chamboredon y Jean Claude Passeron, 2003). Y tener el cuidado de no definir la “verdad de un fenómeno cultural independientemente del sistema de relaciones históricas y sociales del cual es parte” (2003:35).

En el caso de esta investigación, en el año 2007 percibí que los medios de comunicación se hacían eco de la existencia de grupos jóvenes con conciencia agroecológica. Me pareció un tanto extraño que este fenómeno lo presentaran como algo nuevo, sin historia y sin pasado. Años atrás había conocido asociaciones con características de “conciencia agroecológica”, por lo tanto, algunos medios ocultaban el pasado o ignoraban este tema. Este hecho me hizo reflexionar en que existía un pasado que influenciaba en estas prácticas agroecológicas. Después de indagar en fuentes bibliográficas relacionadas, recordé que hace veinte años, como enfermera e investigadora de las teorías de la alimentación, conocí a un grupo por su forma de relacionarse con la comida, al que denominaban “natural” y “vegetariano”. Ya en esa época percibí un cierto extrañamiento o un “choque cultural”.

Para la investigación del DEA (2007/2008) me propuse analizar este grupo naturista vegetariano. Si, por entonces, cuando me acerqué a ellos, hace 20 años, la mayoría de los asistentes casi me duplicaba la edad, cuando volví seguía sucediendo lo mismo por ser una comunidad longeva y en sintonía con el pensamiento de que la vejez y la salud no tienen por qué estar en contradicción.

En el proceso etnográfico que realicé en el curso 2007 observé la consiguiente problematización de la propia enculturación occidental y que hizo replantearme una nueva hipótesis: problematizar y cuestionar el modelo omnívoro occidental como paradigma hegemónico. Desde las preguntas: ¿Por qué el grupo de estudio toma otro modelo distinto al omnívoro (especialmente carnívoro)? ¿Por qué creen que es más natural no comer carne ni pescado?

Pero, el curso de la investigación ha ido cambiando con el tiempo. De los intereses del principio pasé a plantearme la necesidad de buscar y analizar si sus cosmogonías podían estar en relación con una concienciación ecológica.

En este contexto, esta investigación pretende ir más allá. La alimentación ecológica se está dando hoy en día y se vende, desde hace unos años, en muchos supermercados. Pero la aportación nueva es que para que exista este tipo de comercio, han tenido anteriormente que formarse movimientos en contra del sistema industrial, apareciendo en forma emergente en su relación ecológica y alimenticia. Por tanto, se adentra en la hipótesis de que los dos grupos que se presentan en esta etnografía formarían parte representativa de los movimientos contrahegemónicos. Estos pretenden o quieren cambiar las estructuras industriales. Por eso la importancia que otorgan a las relaciones que cambian la realidad alimenticia.

1.2. La entrada y las fases del trabajo de campo

Para conseguir los objetivos, he realizado un año de trabajo de campo con una comunidad naturista vegetariana en un pueblo de Barcelona, de finales del año 2007 a mayo 2008. Y durante cuatro años (del 2006 al 2010) en una población de Segovia con un grupo de mujeres y hombres agricultores ecológicos, que se reunían periódicamente en cursos formativos y en una Asamblea general anual de socias y socios¹⁴.

La gestión del acceso al campo del grupo de Barcelona se hizo por mediación de la dueña de la tienda y propietaria de la casa de reuniones que había conocido unos años antes, cuando yo investigaba sobre las distintas teorías de la alimentación.

¹⁴ Los espacios se describen con minuciosidad en los capítulos 4 y 5.

Mientras que en el caso de la entrada en contacto con el grupo de Segovia fue a través de una médica, con la que había entablado relación para una investigación que yo estaba haciendo en ese momento para obtener la especialidad universitaria en Antropología de la salud y enfermedad¹⁵, y a la que había entrevistado para dicho trabajo¹⁶. Esta doctora tenía relación con la medicina Antroposófica¹⁷ y conocía algunas iniciativas relacionadas con la misma y con la alimentación.

La etnografía me ayudó a ver que podía obtener datos consistentes al diversificar las fuentes de información sobre un mismo fenómeno. En ocasiones, para una mayor comprensión unía la observación, la entrevista etnográfica y el análisis de los datos. Además, los discursos de los distintos informantes requerían muchas veces una contextualización e indagación mayor. Por ejemplo, con el fenómeno de la construcción identitaria cultural catalana observé ciertas paradojas de algunos informantes al analizar sus discursos. Por un lado, tenían en cuenta los valores identitarios que supone el ser catalán y la lengua propia, por otro ensalzaban el hablar esperanto como consecución del logro de una universalidad. Respecto a las opciones a la hora de escoger la dieta, comparé las narraciones de las/los informantes por separado, y comprobé la heterogeneidad en sus motivaciones, unos lo hacían por cuestiones de salud, y otros oponiéndose al maltrato que recibe el animal de industria. La reflexión y la comparación en momentos posteriores posibilitaron observar la alteridad cultural y los distintos valores de un mismo fenómeno en los dos grupos.

El empleo de fotografías, como instrumento etnográfico y fuente documental, me ha servido como complemento en mi trabajo de campo para dar valor a lo recogido. La fotografía, al tener una concreción cargada de significados, me ha

¹⁵ En julio 2002 obtuve el Diploma de Especialidad Universitaria en Antropología de la Salud y la Enfermedad. En los estudios había realizado una investigación etnográfica sobre la gestión y la muerte “digna”; realicé varias entrevistas en profundidad, en las que se encontraba la médica antropósofa y un médico que asistía a pacientes (en la llamada así) fase “terminal” y a una enfermera de UVI del Hospital Gregorio Marañón. En esa época estaba muy presente en los medios, el destino y el sufrimiento de los/las pacientes crónicos que recibían algunas de las medidas terapéuticas de alargamiento de la vida en los hospitales.

¹⁶ Iniciando por entonces una relación laboral con ella: atendíamos a domicilio a mujeres y varones pacientes muy crónicos en fase última de su vida.

¹⁷ Un tratamiento terapéutico ideado por Rudolf Steiner, fundador de la antroposofía y cuyos preceptos se verán en capítulo 3.

ayudado a una mejor sistematización en la combinación de textos y fotos contextualizadas. En este sentido, las imágenes captadas me han servido para obtener descripciones pormenorizadas y 'densas' (Clifford Geertz, 1989), de algunos momentos vividos en el trabajo de campo, así como de múltiples referentes simbólicos.

Por último, en este trabajo se ha hecho un análisis profundo de contenido. De una parte, se ha prestado atención a los medios de comunicación, en concreto a las noticias relacionadas con la producción ecológica. De otra, se ha atendido a otras fuentes de información fundamental como libros y textos relacionados con el tema naturista y la producción ecológica.

En cualquier caso, en esta investigación he utilizado, principalmente, la técnica de la observación participante compartiendo con ellos y ellas la vida cotidiana. De forma esquemática: El trabajo de campo en Barcelona se realizó durante el curso 2007/2008 y el de Segovia se hizo en varias temporadas, comenzando a finales del 2006 y finalizando en marzo 2010. La etnografía, por tanto, se realizó en distintas fases que se presentan a continuación:

Primera fase

- En diciembre de 2006, para los cursos del DEA de la UCM, comencé la fase de acercamiento a la comunidad productora agrícola de Segovia. Participando en un curso los días 24 al 28 de diciembre 2006. Realicé entrevistas a las fundadoras del proyecto.
- En agosto 2007 participé en los preparados biodinámicos agrícolas y en la siembra de semillas en una granja agroecológica de un pueblo de Segovia.
- En noviembre del 2007 asistí a la feria de Biocultura que se celebra en Madrid, viendo algunos *stands* relacionados con la alimentación ecológica y con la producción agrícola. Visité algunas tiendas y supermercados de grandes superficies, de venta de alimentos ecológicos, para clasificar su tipología.

Segunda fase

- Desde finales del 2007 a mayo de 2008 llevé a cabo observación participante en la comunidad naturista vegetariana de Barcelona. Asistí los terceros domingos de cada mes al ritual del arroz y los días en que se abría la tienda para la compra y venta de alimentos ecológicos. Efectué las entrevistas a mujeres y hombres asistentes.
- En marzo 2009 realicé observación participante en el curso y en la Asamblea de socias y socios de la Asociación Agricultura Biodinámica que se celebró en un pueblo de Segovia.
- En marzo 2010 hice observación participante en el curso y Asamblea de la Asociación de Agricultura Biodinámica del grupo de Segovia, y varias entrevistas a diversos agricultores/as y socios/as asistentes al curso
- En 2009 y 2010 efectué observación participante en varios talleres sobre alimentación y cocina; y en las actividades de otras granjas relacionadas con el grupo agroecológico; y en reuniones que se hacían específicamente de sólo mujeres agricultoras.

1.3. La observación participante

Bronislaw Malinowski introdujo en la disciplina antropológica la observación participante y desde entonces se ha ido convirtiendo en seña de identidad de los antropólogos y antropólogas y en una de las técnicas clave del método etnográfico (Oscar Guasch, 1997). La experiencia en escena del observador, sin perturbar el desarrollo de la misma, implica a quien esté investigando estar en una continua tensión de proximidad y de distancia, de empatía y extrañamiento, de un moverse de la observación a la participación, de la entrevista a la conversación desenfadada (Ricardo Sanmartín, 2000; Beatriz Santamarina, 2005) y de las preguntas a las respuestas en continua oscilación (Honorio Velasco y Ángel Díaz de Rada (1997:23). Un vaivén en el que está implicada la propia reflexión de quien investiga (Rosana Guber, 2004), en una relación metodológica donde el conocer las técnicas de investigación y su adecuación pueda darse como objetivo el “desarrollo y

profundización del pensamiento antropológico” (M^a Isabel Jociles Rubio y Ana M^a Rivas Rivas (2000: 12).

Para conocer los diversos escenarios y las pautas de relación, hizo que como investigadora viera, en la práctica reflexiva, que para resolver ciertos conflictos y alguna desconfianza tenía que desarrollar en la observación participante unos roles o papeles activos. Suscribiendo a Ricardo Sanmartín, en el rol del investigador o investigadora aparece siempre un nuevo rol que se va construyendo en su “interacción con los actores”, y que este es “un rol resultante del juego entre sus necesidades y las posibilidades que le ofrece el conjunto de elementos que componen los roles nativos”; y, por tanto, permite a quien investiga “moverse con libertad sin vulnerar normas locales” (Ricardo Sanmartín, 2000:113).

Teniendo en cuenta esta fórmula, el rol de investigadora fluctuó en variadas facetas del proceso y en diversos espacios: si asistía a cursos sobre cocina era la alumna que preguntaba; si asistía a las asambleas era la socia que pagaba y se interesaba por las prácticas de la asociación, pendiente de las reuniones y de los cursos que se organizaban para aprender sobre algunas de las actividades que se practicaban en las distintas granjas. En el otro grupo, si estaba en la tienda era la compradora que conversaba con la dueña; y con la clientela discutía sobre dietas. En la observación participante de los días del arroz colaboraba en su elaboración y conversaba con los nuevos y con los asiduos y asiduas al arroz de los domingos. Por tanto, iba organizando el ritmo y el horario estipulado en los diversos escenarios y adoptando roles socialmente aceptables que me permitieran la participación (M^a Isabel Jociles, 1999b). De esta técnica etnográfica he ido comprendiendo que su eficacia dependía también del aprendizaje y de la diferenciación de lo que supone obtener o producir datos etnográficos significativos. Pues distinguir la observación participante de la observación ordinaria es fundamental, ya que esta última no te permite adentrarte para ver las situaciones. La observación participante tiene intenciones de investigación sociocultural que implica no dar las cosas por supuestas y sí prestar atención a los elementos significativos (María Isabel Jociles, 1999b).

La distancia recorrida (viaje) ha tenido una gran significación en la comparación del estudio de ambos grupos. La distancia geográfica y espacial con el grupo de Barcelona me supuso un reencuentro con la región donde había nacido y

con mi otra lengua materna que es el catalán. Con el grupo segoviano la distancia geográfica era menor, pues yo vivía en Madrid, pero la distancia simbólica del entorno era mayor.

Al grupo de Barcelona me desplazaba en tren y opté por vivir esos días en un hostel cercano a la población del estudio en vez de ir a la casa de un familiar; pensé que al estar sola podría reflexionar y pasar con más prontitud los datos. Fui comprobando que había sido una buena decisión. En los cortos viajes que hacía en tren del lugar del albergue al lugar del campo me iba percatando de que la geografía de la comarca ya no era la misma, habían desaparecido las grandes arboledas que se veían a través de las ventanas del tren. En menos de una década habían construido muchos edificios y carreteras y quitado mucho bosque. Recordé que había sido una zona de merenderos y de sendas excursionistas. Este cambio lo uní a otro suceso que había leído en unos periódicos locales. La noticia hacía referencia a que treinta personas de diferentes edades se habían encerrado en la Basílica del Tibidabo, en protesta contra el Ayuntamiento que quería efectuar la tala de árboles para la construcción de una montaña rusa¹⁸. En la noticia aparecían otras quejas del colectivo asociado de la montaña del Tibidabo, pues esta se veía continuamente amenazada por proyectos municipales.

Estos acontecimientos junto con los datos que iba produciendo en el trabajo de campo me ayudaron a inferir que precisamente el grupo naturista que estaba estudiando tenía una relación profunda con el excursionismo, un origen que, después indagué, tenía también conexiones con el contexto histórico del movimiento *Renaixença Catalana*, por tanto, fue un aspecto importante para el análisis¹⁹.

Por último, otro tipo de distancia en el desarrollo de la investigación etnográfica a tener en cuenta es la “distancia analítica”. La “distancia analítica”, según María Isabel Jociles (1999 b), no tiene que ver con el tipo de relación social mantenida con los sujetos investigados, sino que el etnógrafo o etnógrafa debe estar vigilante sobre las categorías que vierte en la producción /análisis de su objeto de estudio. Es una actitud fundamental para no malinterpretar los datos.

¹⁸ [http:// EcoDiario.es/economista.es](http://EcoDiario.es/economista.es). (consultado 10-6 2008). Precisamente, los manifestantes, en su mayoría, eran de las ciudades que habían sufrido descomunales modificaciones urbanísticas.

¹⁹ Esto se verá en el análisis, en el capítulo 4.

1.4. Las entrevistas

Consideramos, con Ricardo Sanmartín, que la entrevista no es en sí una aplicación técnica aislada, sino que es una de las principales técnicas de la investigación antropológica, en relación integrada con otras técnicas y procedimientos de investigación, y sobre todo porque “se funda en la experiencia del trabajo de campo”. En una relación de retroalimentación: “la práctica de entrevistas va marcando el desarrollo mismo del trabajo de campo” (Ricardo Sanmartín, 2000: 105).

La entrevista junto a la observación participante, plasmada de forma sistemática en el diario de campo, formaron parte estratégica de esta investigación. El hecho de escoger la entrevista abierta respondió a la necesidad de recoger la riqueza de las narraciones. Sin duda, las construcciones semánticas nos abrían un campo de análisis más profundo. Además, se tiene que tener presente que los relatos son constructos pero también son conductas y no sólo se tiene que contrastar con las informaciones, con otros/as informantes, sino que, en palabras de José Luis García García, “es necesario recuperar al sujeto y analizarlo en el contexto comunicativo. Sólo entonces al lado de los prototipos de los esquemas, aparecerá, como en las demás conductas, la diversidad intracultural, y con ella, la perdida dimensión individual de los fenómenos culturales” (2000:97). De ese modo, es importante analizar rigurosamente las narraciones que tienden a homogeneizar y que ocultan la diversidad, sobre todo, al analizar el proceso narrativo, y tener en cuenta que “los conocimientos no son necesariamente creencias” (José Luis García, García, 2000:96). Los relatos tradicionales se construyen desde los esquemas culturales y parten de estructuras cognitivas, y estas no hay que confundirlas con las creencias. Por eso es importante, insiste José Luis García García, no olvidar al sujeto que narra y su contexto, pues en muchos casos el nativo o nativa hablará de sus instituciones muchas veces generalizando algunas formas y “emitiendo así un discurso homogeneizante, que oculta la diversidad intracultural²⁰” (2000: 97).

²⁰ El proceso de ahondar en el análisis de los relatos, que he seguido en la tesis, me ha deparado descubrir otras facetas del objeto de estudio y conocerlo mejor. Obtuve por primera vez una gran satisfacción al analizar al grupo vegetariano naturista, especialmente, lo comprobé en los relatos de la líder (se verá en profundidad en el capítulo 4). La líder se consideraba vegetariana (según los preceptos de la dieta vegetariana) sin embargo, en el proceso de análisis de su discurso constaté que en realidad ella había

Siguiendo con las entrevistas, la elaboración y la realización de las mismas se hicieron en diferentes momentos del proceso de investigación y la mayoría de ellas en el periodo en que se hacía la observación participante, aunque algunas se hicieron fuera, concertando día, hora y lugar. En las entrevistas en profundidad se buscaba que fueran realizadas en un ambiente de cordialidad, con previa autorización del uso de la grabadora, aunque algunas se hicieron sin las mismas, anotando la mayor información posible. Antes de realizarlas contaba con un guión, que comprendía bloques temáticos, con el que pensaba poder acceder a la cosmovisión de mis informantes a través de sus discursos. Además, tuve en cuenta otras cuestiones que son fruto de la reflexividad, como señala Ricardo Sanmartín, “de ese pensar que obedece a las preguntas percibidas, sentidas, en el contraste con la alteridad, nacen también las preguntas que formularemos en la entrevista” (2003:85). Pues la diferencia entre cualquier entrevista y la entrevista etnográfica es que unas son estandarizadas; y las entrevistas etnográficas son entrevistas reflexivas (Martyn Hammersley y Paul Atkinson, 2003: 128).

Los guiones de las entrevistas se confeccionaron a partir de las observaciones previas y según las categorías teóricas que iban apareciendo. Uno de los bloques temáticos que se identificó fue lo 'natural' que las nativas y nativos consideraban dar a un tipo de alimentación o práctica. Por tanto, descubrí que la construcción de lo natural tenía que ser una parte importante en el trabajo de investigación y fue gracias a las entrevistas y a la previa observación en espacios y prácticas concretas: estilos de vida, relaciones y rupturas que giraban alrededor de la producción y de la ingesta del alimento natural.

En la entrevista tuve en cuenta evitar las imposiciones que aparecen en la práctica de la entrevista; estuve atenta, con “una actitud de vigilancia reflexiva sobre los actos de imposición con los que, unas veces de forma sutil y otras burdamente, violenta el discurso de los otros” (María Isabel Jociles Rubio, 2006:39), y dejar el mayor margen para que el/la entrevistado/a exprese en su propios términos lo que piensa o su experiencia en cada caso.

hecho un salto o una transformación de la teoría, y pensaba de forma distinta, elaborando, así, su propia perspectiva. Me ayudó también el comparar su discurso con los relatos de las otras y los otros informantes.

Durante las conversaciones mantenidas en la observación participante se tomaban apuntes delante de ellos, aprovechando que las y los informantes naturistas son muy dados a dar recetas de comida. La decisión a la hora de realizar una o más entrevistas a una persona dependía tanto de mi propio interés por su discurso como de mi voluntad por querer saber más sobre un tema determinado. En la entrevista también se hizo uso de la observación, la forma de vestir, la actitud, lo que callaba o lo que enfatizaba. Además, escuchar es también observar y no sólo mirar (Ricardo Sanmartín, 2003).

En total he realizado 21 entrevistas para esta investigación. Todas las entrevistas grabadas fueron transcritas enseguida, con anotaciones, algunas previas y otras posteriores al encuentro, y preparadas desde el conjunto y según la selección de informantes, a veces, según la información requería abrir otros puntos de vista. Los datos los registraba rápidamente en el diario de campo siguiendo lo establecido en este sentido para obtener una buena etnografía (Juan M. García Jorba, 2000; Beatriz Santamarina, 2005).

1.5. Estructura de la tesis

El trabajo de esta investigación está dividido en seis capítulos, incluyendo esta breve introducción en el capítulo primero. El capítulo segundo está dividido a su vez en dos partes. En la primera se contextualiza el objeto de estudio en la tradición antropológica, concretamente dentro de la antropología ecológica. Partiendo de un interés concreto: entender cómo en el trabajo de lo natural del alimento existen unas relaciones que intentan seguir otro enfoque y otro método distinto del estipulado por la herencia industrial. Por eso, en el capítulo segundo se plantea, desde la antropología ecológica, la crítica a la dicotomía cultura/naturaleza que llega a sus últimas consecuencias en nuestro sistema de cognición. En la elaboración de esta tesis ha sido determinante la dimensión femenina con el alimento, con lo agrícola y lo natural, conceptos estos que he ido desarrollando en la segunda parte de este capítulo teórico, abordándose el estudio desde la antropología feminista y la diferencia sexual femenina.

En el capítulo tercero se aporta un estudio de las corrientes de pensamiento de estos grupos para contextualizarlos. Para ello se atiende, de finales del siglo XIX hasta la mitad siglo XX, a las ideas que han influido en estos movimientos: el higienismo heredado de Hildegarda de Bingen (1098-1179) y algunos apuntes de la filosofía de Rudolf Steiner (1861-1925) que promovió las bases de la agricultura biodinámica. En este capítulo se presenta un pasaje diacrónico para comprender en qué contexto aparecen estas comunidades, y así valorar la aparición de los movimientos agroecológicos del presente. En la década de los noventa del siglo XX, con la radicalidad de la modernidad, aparece otra vertiente extrema en los movimientos y grupos en contra del sistema industrial; y cómo en sus modos y prácticas les hacen frente. Asimismo, nos aproximamos brevemente a las teorías y los orígenes de la dieta vegetariana y de la dieta macrobiótica, y sus vertientes como el veganismo occidental.

En el capítulo cuatro, se presenta la descripción y análisis del grupo naturista vegetariano, atendiendo a la importancia del detalle del espacio y de los rituales. En él apporto descripciones sobre la heterogeneidad del grupo, sus rituales y la riqueza de sus narraciones, así como la performatividad en sus relaciones y el lenguaje. Asimismo, se presentan los cambios que introduce la líder vegetariana a la dinámica del grupo y su labor pionera de enseñanza de más de cuarenta años. En este sentido, se verá que al promover otro tipo de alimento 'natural ', con su elaboración, abre un movimiento a favor de la alimentación realizada de manera distinta de la tradicional. Así, observaremos cómo personas simpatizantes de este modelo crean empresas dietéticas nuevas (algunas de ellas aún se encuentran en el mercado). Por último, atenderemos a cómo la líder, a partir de su propia singularidad, con el cuidado del cuerpo y con los rituales de limpieza, promoverá la enseñanza en grupo y la comunicación de las formas de elaborar algunas dietas especiales.

En el capítulo cinco, se presenta al grupo agroecológico biodinámico, su descripción y análisis. El inicio comprende la motivación de las cuatro fundadoras, el crecimiento de los espacios de la vivienda en relación con sus creencias y su tipo de cosmogonía con la agricultura y la alimentación. Prestando especial atención a la granja, en la medida en que la misma es un espacio primordial para los rituales

agrícolas; la huerta y los animales estarán en relación con la oferta que da la casa. Además, se describe la dinámica de las asambleas, la reciprocidad y la economía de subsistencia y se analiza el aporte de la líder, dueña de la granja agricultora biodinámica, y los cambios que introduce en el grupo. De igual manera, se prestará una atención especial a cómo a través de los preparados y abonos se enseña, en reuniones periódicas anuales, un sistema agrícola distinto al modelo industrial tecnológico. En este capítulo, por tanto, se analiza el sentido que le da la granjera y su grupo al trabajo que se hace en la tierra y la dinámica en la “materia”. Así, como las diferencias que esta comunidad atribuye a la agricultura ecológica y a la biodinámica.

En el capítulo seis, se abordan a modo de síntesis las conclusiones de la investigación, para ello se analizan las similitudes y diferencias entre ambos grupos. El valor de la acción colectiva y de las relaciones en los movimientos ecologistas, las relaciones que producen y pueden producir cambios sociales y cambios individuales en relación con el alimento centrarán nuestras reflexiones.

CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO: ANTROPOLOGÍA ECOLÓGICA Y FEMINISTA

En este capítulo se exponen los planteamientos teóricos que servirán de trasfondo en la presente etnografía. La primera parte del capítulo contextualiza el objeto de estudio en la tradición del pensamiento antropológico, concretamente dentro de la antropología ecológica o ambiental²¹. La segunda parte lo contextualiza en la antropología feminista y el pensamiento de la diferencia sexual femenina.

2.1. ANTROPOLOGÍA ECOLÓGICA O AMBIENTAL

Desde hace unas décadas, en la antropología social, la alimentación ha sido estudiada como un fenómeno complejo relacionado con el proceso de industrialización, con la industria agroalimentaria deslocalizada y con los nuevos problemas de la abundancia que invitan a continuas reflexiones (Jesús Contreras, 1993; Silvia Carrasco, 1992; Jack Goody, 1995; Mabel Gracia Arnáiz, 1996 y 2005). Ahora bien, aun teniendo en cuenta estos estudios, en mi caso mi punto de partida no es la antropología de la alimentación.

El enfoque de esta tesis aporta la idea de que los procesos industriales de la alimentación y la degradación ambiental van juntos. Enfocar la pertinencia teórica de esta tesis ha sido un trabajo complicado, pues la alimentación tiene un carácter polisémico y su estudio puede plantearse desde varias perspectivas²², sin olvidar que lo industrial y la globalización forman parte de un sistema que toca todos los aspectos de nuestra vida, incluido el alimento. Pero lo que me interesa ver es, precisamente, cómo la crisis ambiental replantea la alimentación en algunos grupos

²¹ Algunos autores y autoras la denominan Antropología ecológica y otros Antropología ambiental. Estos últimos consideran que la antropología ambiental es un paso más de la antropología ecológica; es este un debate actual que no está aclarado.

²² La socióloga Cecilia Díaz Méndez (2005) aporta información sobre los debates de la modernidad alimentaria en la Sociología de la Alimentación, y que ésta ha tenido carácter propio en Francia e Inglaterra desde los ochenta. En España los trabajos que se han realizado sobre alimentación han contenido un carácter más empírico, insertados en la Sociología del Consumo.

como una parte 'natural'. Por tanto, es central en mi investigación el debate de la posición naturaleza y cultura.

Desde mi consideración la perspectiva de la antropología ecológica es fundamental porque centra la mirada en los procesos y en las relaciones ambientales. Y dado que el propósito de esta tesis es mostrar dos grupos alternativos (vegetariano-naturista y ecológico-biodinámico) al modelo hegemónico -ver cómo se relacionan con el alimento y estudiar cómo a partir de esa relación con lo 'natural' construyen una relación que no es dicotómica entre lo natural y lo cultural- situarme en esta perspectiva me parece central.

En cuanto a la antropología ecológica, sigo entre otros, a autores como Philippe Descola (1993 y 2003); Descola y Gísli Pálsson (2001); Alf Hornborg (2001); Arturo Escobar (1999); Tim Ingold (2001); María Valdés Gázquez y Ramón Valdés del Toro, (1996); Laura Rival (2001) y Beatriz Santamarina, (2003), por sus aportaciones críticas a la deconstrucción de la dicotomía cultura/naturaleza bien asentada en nuestra práctica cultural. Asimismo, escojo las fuentes de algunos de los trabajos etnográficos que muestran que esa categoría naturaleza/cultura no es válida y que en nuestra práctica cultural no es realmente operativa (Bruno Latour, 1993). La propia crisis medio ambiental evidencia que esa dicotomía no es práctica²³. Además del feminismo, que es uno de los grandes contribuyentes al debate por su crítica a esta construcción, partimos de algunas etnografías indigenistas que permiten obtener una mirada diferente a nuestro modelo de clasificación. Todo ello nos permite poner encima de la mesa cómo el paradigma dualista es el responsable, en gran medida, de un acercamiento ecológico sesgado de la realidad. Al mismo tiempo, completaremos esta visión contextualizándola en la modernidad radical, en sus consecuencias y en la relación entre globalidad y localidad según Anthony Giddens ([1990] 2004).

El interés de esta tesis parte de la idea de que el alimento no se puede separar del medio ambiente²⁴. La alimentación se constituye en objeto de estudio por las

²³ Hay diversos feminismos que aportan numerosos estudios que cuestionan dicha dicotomía. Por eso en esta tesis aportamos teoría desde perspectivas feministas.

²⁴ Las definiciones de ecología y medioambiente se tocan. La ecología son las relaciones que existen entre animales, plantas y seres humanos y el medio ambiente donde viven. El medio ambiente abarca todos los

ciencias sociales y particularmente por la antropología. La antropología analiza las relaciones entre los procesos culturales y los procesos nutricionales y las representaciones y prácticas que las personas y grupos hacen en torno a la alimentación. Alimentarse es una necesidad primaria pues el ser humano tiene que nutrirse para sobrevivir. Los alimentos tienen una función fisiológica y una función social, expresan representaciones simbólicas, sociales y culturales, articulan relaciones, entre grupos, entre naciones y entre correspondencias socioeconómicas. El sentido de pertenencia se expresa a través de la comida. El alimento para ser compartido, en ocasiones, es un regalo de aceptación universal, de interés, de reciprocidad y de expresión de sentimientos (Jesús Contreras, 1993; Silvia Carrasco, 1992; Mabel Gracia Arnáiz, (2005).

2.1.1. Nutrición biomédica

El interés público por la alimentación se constituye en Occidente a finales del siglo XIX por un acercamiento de las ciencias biomédicas por los problemas derivados de la escasez de alimentos²⁵. Las carencias alimenticias serán consideradas, primero un interés político y luego un problema de salud pública. Es entonces cuando la biomedicina focalizará su investigación hacia la nutrición, como la ciencia que estudia la relación de los alimentos y la salud en el contexto fisiológico. Entrará entonces en la sociedad la representación de la distinción entre alimentación y nutrición como dos conceptos diferenciados.

La alimentación es la acción de alimentar y alimentarse, y consiste en obtener del entorno unos productos naturales o transformados que llamamos alimentos y es un proceso voluntario. *La nutrición* empieza tras la ingesta del alimento, incluye los procesos derivados de la incorporación de 'sustancias' mediante

organismos vivos, incluidos los virus y la parte no viviente, el entorno, el clima, el suelo, los cambios estacionales y la biosfera. En esta investigación referiremos ambos conceptos como sinónimos.

²⁵ La “biomedicina” es una disciplina científica que engloba la biología, la bioquímica, la medicina y la genética. La biomedicina es la medicina que se aplica en occidente, existiendo otros sistemas médicos o medicinas en el mundo. Desde la década de los ochenta una larga lista de antropólogos “plantean que la medicina occidental, también llamada biomedicina, medicina “científica”, occidental, cosmopolita o alopática, no puede ser un patrón para la antropología de la salud, sino en todo caso uno de sus múltiples objetos de indagación” (Ángel Martínez, 1996: 373).

la alimentación, con el objetivo de obtener energía, reparar y ayudar a los procesos metabólicos; es un proceso involuntario e inconsciente.

Según la medicina biomédica nutricional, la nutrición engloba la digestión, y centra todas las expectativas en su componente superior, el 'nutriente'²⁶: sustancia “útil” para el metabolismo. El nutriente se encuentra en los alimentos y se incorpora al organismo por medio de la función digestiva; existiendo diversos nutrientes.

A partir del siglo XIX el modelo alimentario de la dieta occidental se irá afianzando según los nutrientes, interviniendo la visión médica y, sobre todo, organizando la dieta en un binomio jerárquico²⁷. Este régimen alimenticio combina dos platos y postre, el primero generalmente lleva verdura o ensalada y el segundo carne o pescado. Para la nutrición biomédica el plato fuerte o esencial será la carne o pescado que valora por sus nutrientes proteicos. Evidentemente este modelo biomédicamente recomendado no es el único, ni tan efectivo por los riesgos que conllevan los excesos, sin embargo, desde hace unas décadas se está imponiendo como un modelo único. Si en épocas pasadas hubo carencias nutricionales, en la actualidad no es así (aunque exista un sector de la población con problemas deficitarios), estamos en el lado opuesto, en lo desmedido de una nutrición excesiva de carne y pescado y en solucionar los problemas derivados de su ingesta. Numerosos estudios explican que muchas de las enfermedades cardiovasculares son provocadas por los excesos; estamos en la situación contraria a los problemas de desnutrición, o sea, hoy el problema deriva del exceso de nutrientes²⁸. Con otro efecto perverso, la desigualdad mundial en el acceso a los alimentos.

Aun existiendo otros modos de dieta, la combinación alimenticia de los dos platos es una representación arraigada y difícil de cambiar, interviniendo en ella de forma determinante la industria alimenticia. Algunos de sus factores estructurales

²⁶ Existen otros tipos de alimentación en los que no se tiene en cuenta los nutrientes, sino que el alimento en sí se le considera natural por ser integro (integral). Veremos más adelante, estos aspectos analizados en los capítulos del trabajo de campo.

²⁷ Incluso la dieta mediterránea, denominada así por los hábitos alimenticios de la cuenca mediterránea, es considerada por algunos estudios como una dieta equilibrada, en la cual entrarían abundantes alimentos de origen vegetal como hortalizas, cereales, leguminosas y, sobre todo, los pescados y las carnes blancas como fuente principal de proteínas animales.

²⁸ En esta última década, aparece la tendencia a disminuir la ingesta de carne de mamíferos y ha aumentado la ingesta de pescado. Veremos en el capítulo 4 que para el grupo vegetariano la “carne” es la de cualquier animal.

han sido analizados desde la antropología alimentaria, encontrando el origen de algunos determinismos²⁹. Los contextos socioeconómicos, el poder político y los significados culturales y nutricionales irían junto a “las denominadas ciencias exactas, tales como la nutrición o la fisiología, [que] han aplicado principios y metodologías a menudo de forma reduccionista invocando determinismos y funcionalidades biológicas, genéticas o fisiológicas a cada práctica alimentaria y asociando una función epistemológicamente sólida a cada rasgo cultural” (Mabel Gracia Arnáiz, 1996: 382). En la actualidad el mercado de la industria alimenticia global está consiguiendo que este modelo de dieta biomédica se mantenga hegemónico. Estos determinismos surgen debido a que la biomedicina reduce la salud y la enfermedad a estados y los articula dicotómicamente. La biomedicina y la epidemiología articulan dicotómicamente los factores de riesgo; consideran la salud y la enfermedad desde un paradigma solamente biológico y, por tanto, es una forma de reduccionismo (Fernando Villaamil, 2014). Desde la propuesta de la antropología se debe de tener en cuenta que la salud y la enfermedad no son estados sino procesos. Siguiendo la definición de Fernando Villaamil: “la enfermedad no puede concebirse como un estado, sino como un aspecto del proceso social general o total” (2014:2).

2.1.2. La naturaleza mercantilizada, producción multiplicada

Existen numerosos estudios sobre la industria globalizada, la cual fuerza tanto la producción que convierte a la naturaleza en mercancía y la trata en términos económicos. La naturaleza como mercancía está sujeta a un control riguroso desde las instituciones. Arturo Escobar, desde el concepto de gubernamentalidad de Michel Foucault, define que la naturaleza está “gubernamentalizada por los aparatos del Estado y del conocimiento, es decir hecha objeto del conocimiento experto, regulada, simplificada, disciplinada, administrada, planificada”(1999:288). La naturaleza regulada en términos mercantiles conlleva riesgos medio ambientales, por

²⁹ Podríamos decir que, en realidad, las fijaciones alimenticias y los determinismos biomédicos son combinaciones del “protocolo biomédico”: serie de actos médicos previamente fijados que se deben seguir en el tratamiento o diagnóstico de una enfermedad.

los avances tecnológicos, por la expansión económica, por la mercantilización de bienes ambientales y la expansión de la retórica del consumismo que hace que la naturaleza se convierta en un mercado (Philippe Descola y Gísli Pálsson 2001:14). Además, la “mercantilización del territorio que, en cuanto mera mercancía, deja de ser, paradójicamente, naturaleza” (Pedro Tomé Martín, 2013: 256).

En relación con todo ello estaría la forma de representación de la naturaleza en el proceso científico, promoviendo fenómenos “híbridos” (Bruno Latour, 1993). Detlev Nothnagel con su trabajo de campo en los laboratorios CERN (Suiza) “afirma que la ciencia de alta tecnología reproduce la naturaleza” no se ocupa de fenómenos que “ocurren naturalmente”, sino que produce sus propios hechos y datos a través de la medición de modelos matemáticos y aparatos técnicos sumamente complejos” (Detlev Nothnagel, 2001:311). En este sentido, desde el comienzo de la física moderna, la ciencia “produce constantemente fenómenos y artefactos híbridos en los cuales los efectos materiales y las convenciones sociales se mezclan en forma inextricable” (Philippe Descola y Gísli Pálsson 2001:19). La externalidad de la naturaleza, la medición matemática y la separación de la ciencia son fenómenos en los que subyace una visión materialista de la naturaleza (Santamarina, 2006). La naturaleza mercantilizada, multiplicable e híbrida, se la considera externa a nosotros. De las diferentes concepciones culturales de la naturaleza, además del dualismo moderno o del modelo tradicional, aparece un aspecto que subyace en muchas de las representaciones y es la de considerarla espacialmente como un reino exterior a los humanos. Según Roy F. Ellen (2001) en todos los modelos de la naturaleza existen algunas características similares que pueden ser reconocibles y que generan representaciones particulares³⁰.

Pero, sobre todo, la separación de la naturaleza es un fenómeno moderno, influido por el materialismo y la cuantificación. Filosóficamente el materialismo al que nos referimos insta que lo real sea material. A partir del dualismo de Rene

³⁰ Los clasifica en tres ejes, el primero es el que nos permite interpretar la naturaleza *inductivamente* en términos de las “cosas” que la gente incluye en ella y las características que atribuye a tales cosas. El segundo eje es el que posibilita definir la naturaleza *espacialmente*, asignándola a un reino exterior a los humanos y a su espacio de vida inmediato (cultural). El tercero es el que nos permite definir la naturaleza en términos *esencialistas*, como una fuerza que es exógena a la voluntad humana pero que puede ser controlada en diversos grados” (Roy F. Ellen, 2001: 126).

Descartes es cuando se puede postular que sólo hay una realidad y esta es material. Este materialismo está relacionado con el mecanicismo moderno, el cual considera que la realidad está hecha de corpúsculos mecánicos que interactúan según leyes mecánicas y expresables matemáticamente (Mario Bunge, 1981). En los años ochenta del siglo XX se abre un debate entre filósofos/as y científicos/as sociales sobre el fin de la modernidad, la posmodernidad o la hipermodernidad según las distintas visiones. Algunas publicaciones como las de Ulrich Beck (1997, 1998, 2000) sobre la sociedad del riesgo o de Anthony Giddens ([1990] 2004, 2000) sobre las consecuencias de la modernidad plantean que no hemos entrado en la posmodernidad sino que estamos en la radicalidad de la modernidad. Así algunos autores hablan de un mundo desbocado (Anthony Giddens, 2000) otros, de un mundo líquido o fluido (Zygmunt Bauman, 2001, 2002, 2007) y algunos de redes (Manuel Castells, 1997).

A principios del XXI en numerosos estudios se habla de una radicalización de la modernidad; definen las grandes transformaciones socio-históricas, la disolución espacio-temporal, la globalización o nuevo imperialismo, la intensa aceleración de los acontecimientos, la producción y multiplicación de riesgos y peligros, reales y simbólicos (David Harvey 1998; Néstor García Canclini 1999, 2002; James Petras y Henry Veltmeyer, 2007; Arjun Appadurai 1996; Anthony Giddens y Will Hutton, 2001; etcétera).

2.1.3. Conceptos en torno a la alimentación

Como hemos señalado la naturaleza es regulada en términos mercantiles y matemáticos y transformada en artefacto híbrido en el laboratorio (Bruno Latour, 1993). Todos estos signos definitorios formarán parte de nuestras representaciones sobre la naturaleza en un contexto de radicalización de la modernidad. Para comprender el fenómeno hipermodernidad, sigo aquí, de forma breve a Anthony Giddens (2004). Este autor distingue tres elementos. En el primero, es fundamental relacionar la modernidad con la *disociación espacio/temporal*. La separación del tiempo y espacio permite crear instituciones dinámicas, diferentes a las instituciones

estáticas de las que hablaba Max Weber. Las instituciones modernas son dinámicas porque conectan lo local y lo global, y actúan de manera distinta que las sociedades preindustriales. La conexión local y global afecta a la vida de millones de personas (Anthony Giddens 2004: 30, 31). El segundo elemento de la modernidad es el *desanclaje*: sacar las relaciones sociales del contexto local y reestructurarlas en una extensión indefinida de espacio-tiempo (2004:32). Existen dos mecanismos de *desanclaje*: 1) Los intercambios de signos y 2) el conocimiento experto. 1) *Las señales simbólicas* de la modernidad se caracterizan por los medios de intercambio. Estos van de un lado a otro sin importar las características de los grupos o los individuos. 2) *Los sistemas expertos* están afirmados en la confianza, son sistemas de logros técnicos o de experiencia personal que organizan grandes áreas del entorno material y social en el que vivimos”; de modo que el binomio confianza/ riesgo siempre está presente en la modernidad (Anthony Giddens 2004: 37). Se confía en la actividad de los expertos por su conocimiento, y por los resultados; pero el riesgo está en que las actividades de los expertos no son visibles ni transparentes. Los procesos expertos no se entienden completamente porque no se tiene toda la información. Se cree en la capacidad humana y no en la divina; los mecanismos de *desanclaje* implican una actitud de fiabilidad, la cual va “conectada, de una manera general, al distanciamiento tiempo espacio” (2004:38). Según el autor, el riesgo no es sólo una cuestión de acción individual, sino también colectiva: existen “los 'ambientes de riesgo' que afectan a enormes masas de personas”; como los accidentes o desastres ecológicos y nucleares (Anthony Giddens 2004:44).

El tercer elemento del dinamismo de la modernidad, Anthony Giddens lo llama *reflexividad*. *La reflexividad*, tiene que ver con las prácticas sociales modernas que son continuamente analizadas con nuevos datos, y reformadas por la nueva información, alterando su propio carácter. Esta constante reflexión, a través de la razón, hace que nunca estemos seguros del conocimiento adquirido, y de que no vaya a ser revisado una y otra vez, o sea, “la reflexión de la modernidad derriba a la razón” (2004:47). El autor define el industrialismo como la transformación de la naturaleza, basada en una alta tecnología dedicada a la producción de bienes y pone como ejemplo la electricidad como una fuente de poder total que toca todos los aspectos cotidianos de nuestra vida. También define la globalidad como un

fenómeno que intensifica relaciones sociales, uniendo localidades distantes, de modo que lo que sucede a nivel local esta moldeado por sucesos que ocurren a miles de kilómetros de distancia y viceversa. Al respecto, pone el ejemplo de que la creciente prosperidad del área urbana de Singapur podría estar causalmente relacionada con el empobrecimiento de los barrios de Pittsburgh cuyos productos locales no son competitivos, influyendo en la transformación local, en los mercados de productos y en una red de conexiones económicas mundiales (2004: 68). La globalización y el desarrollo industrial bajo el capitalismo implica un alto riesgo: ecológico, nuclear, financiero, etc. y para disminuirlo aboga por los movimientos democráticos, laborales, feministas y ecologistas, cuyo papel es minimizar estos desastres (Anthony Giddens 2004: 151).

De la aportación de Anthony Giddens me interesan los conceptos de radicalización de la modernidad, de globalidad y localidad, y del industrialismo que transforma la naturaleza porque tiene en su poder una alta tecnología. En esta tesis usaremos estos conceptos, desarrollándolos hacia la relación que mantiene la industria alimenticia global con el mercado. Desde mi punto de vista, es fundamental entender que las leyes del mercado convierten la naturaleza en mercancía (objetivizándola). Pero no sólo eso, en el mercado neoliberal existe una producción desmesurada con enormes excedentes y caracterizada por el derroche³¹. Una situación que iremos relacionando, sobre todo, por la desnaturalización del alimento industrial y por la relación instrumental con los animales.

2.1.4. Instituciones agroalimentarias radicales y alimentación descontextualizada (desnaturalizada) por su relación instrumental con los animales

Con la aportación de la antropología del conocimiento local se ha roto la visión dicotómica entre globalidad y localidad, uniéndosele el término (glocalidad).

³¹ Veamos una pequeña muestra del derroche y la irracionalidad en el uso de los recursos pesqueros. La lógica del mercado pesquero es vender el pescado antes de que llegue a las lonjas, el pescado que no se ha vendido se tira a un vertedero, al cual fumigan para que no se pueda coger el excedente y pueda aparecer un “mercado paralelo” (Marie Pierre Raimbault, 2012: *Le scandale du gaspillage alimentaire*). Muestra del rechazo de estas prácticas son la aparición de asociaciones que luchan contra estos sistemas de cuotas de mercado, en Inglaterra, por ejemplo, está “Fish Fight” y en España “Niunpezporlaborda.org”. En los medios de comunicación se ha denunciado esta práctica en numerosas ocasiones. Ver: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/comando-actualidad/comando-actualidad-comida-no-se-tira/2379747>.

Estos estudios han comprobado que la revolución tecnológica no se universaliza al margen de las fuerzas locales. Los procesos globales han reconfigurado la economía y la cultura locales (Joan Frigolé Reixac, 2006); y también los factores globales inciden en los ámbitos del trabajo, la vivienda e identidad (Meritxell Sucarrats, 2006). “Lo auténtico, como lo autóctono, aparece vinculado a la localidad, pero la globalización la ha vaciado de gran parte de su población autóctona, ha vuelto obsoletas sus formas productivas y ha modificado su estilo de vida” (Joan Frigolé Reixac, 2006: 8).

Para el objeto de mi investigación, que es mostrar cómo se relacionan de manera no dicotómica con la alimentación dos grupos que son alternativos al modelo hegemónico, seguiremos con la idea de las dinámicas locales industriales para luego diferenciar unas prácticas de otras en el análisis.

Las dinámicas locales industriales estarían implicadas en el desfase productivo y en el excedente alimenticio, ya que aunque estén alejadas del centro impulsor prestan sus servicios al proveer de animales para carne o una extensa variedad de vegetales³². La relación globalidad/localidad en la alimentación acarrea un desequilibrio ambiental, y una desigualdad social que no se debe olvidar, porque proporciona muchísimos alimentos descontextualizados y ‘desnaturalizados’. Puesto que, ya hemos dicho anteriormente, la ecología comprende las relaciones que existen entre animales, plantas y seres humanos y el ambiente donde viven, y el aislamiento o separación como fenómeno relativamente nuevo (por la rapidez con la que se ha impuesto en la sociedad) dificulta una visión integrada de la misma. Insisto, en seguir esta línea conceptual porque esta tesis presentará otras vertientes alimenticias y otros modos de producción local, los cuales proponen otro modo de relación con el medio más integrador.

En la introducción de la tesis se planteaba problematizar y cuestionar el modelo omnívoro (carnívoro) occidental como modelo hegemónico, porque uno de los grupos de estudio toma un modelo distinto al carnívoro y creen que es ‘más

³² En los supermercados se tiran muchísimos alimentos, reglados por la caducidad. “Solo en Francia, los hipermercados producen cada año unas 560 mil toneladas de desechos alimentarios” <http://www.rtve.es/television/20150129/noche-tematica-comida-se-tira/657127.shtml>.

natural' no comer carne ni pescado. Pienso que el estudio de estos grupos permite ver la relación inseparable entre su opción alimenticia y su construcción del medio ambiente. Relación que se mostrará en el análisis de los capítulos del trabajo de campo. Así, veremos que los grupos presentados en esta etnografía están en contra de una alimentación descontextualizada, pero a la vez sus prácticas campesinas conjugan o se insertan en una pretendida tradición del pasado. En este sentido, me parece importante construir a continuación un ejemplo que sirva de trasfondo para más adelante comprender en el análisis las prácticas diferentes del grupo agricultor de esta tesis.

Conseguir alimento es una necesidad primaria y, también, cercana a nuestra experiencia por nuestra herencia cultural campesina³³. España es un país de servicios y proveedor. Pienso que lo es porque se sirve de un bagaje cultural, de unas prácticas rurales locales y de una geografía propicia para algunos cultivos. En algunas regiones españolas se daba tradicionalmente la cría del cerdo, generalmente en economías de subsistencia y en empresas pequeñas locales, siendo el ritual de su muerte muy conocido en la tradición de la Península Ibérica. Este acontecía en otoño, por San Martín, de ahí el dicho o sentencia: “a cada cerdo le llega su san Martín”. Sin embargo, el cambio del modelo de producción ha sido radical en España, así como la relación existente entre las dinámicas locales, su instrumentalización con los animales y la repercusión en el terreno. Ahora bien, las instituciones de producción agroalimentarias utilizarán el saber local y algunas herramientas o técnicas basándose en ese conocimiento. O sea, extraerán y utilizarán el viejo conocimiento, pero de forma instrumental y aislada de un contexto en el que se había producido. Por lo cual, usarán los terrenos o zonas geográficas favorables a la crianza, multiplicando el número de animales y, sobre todo, el conocimiento “local” se transformará en conocimiento “experto”. Entonces, la intensificación productiva genera impactos ambientales. Por poner un ejemplo, en un pueblo de Teruel de la cuenca del río Matarraña, sus habitantes no pueden beber el agua que

³³ Sobre el campesinado y los elementos de transformación de la sociedad rural véase Encarnación Aguilar Criado (2014); sobre los vaqueiros de Alzada, María Cátedra (1989); sobre los cambios en la trashumancia de algunas provincias vascas y las regulaciones de la Unión Europea, véase Meredith Welch Devine (2007).

les proveía el río cercano, porque ya no es potable, al estar contaminada por los purines.

El sistema de ganadería se ha visto transformado para producir a gran escala. El pueblo tiene ahora varias naves con miles de cerdos para la cría de carne y genera un problema de contaminación elevada por los purines. En la actualidad, la ganadería local de esta zona provee a otros países miles de cerdos al año³⁴. En el caso que nos ocupa, el acuerdo transaccional es con Bélgica y Holanda, países que han alquilado las naves, los terrenos y el servicio del ganadero experto. Este es uno de los patrones que sigue la relación global/local de la industria cárnica y la repercusión ambiental que está acarreando, no sólo aquí sino en muchas regiones del mundo. Las instituciones agroalimenticias de Bélgica y Holanda quieren carne de cerdo para los supermercados, para ello contratan los servicios de un experto y el terreno geográfico propicio. Pero dicha transacción conllevará un fuerte impacto ambiental en los ríos de la zona. En este ejemplo podemos ver implicados entre sí los conceptos de separación y multiplicación: la cría de grandes cantidades de animales aislados, toneladas de purines, cultivos de elevadas cantidades de cereales para pienso, y una alta tecnología para sostenerlo. Para que el mercado alimenticio provea de enormes cantidades necesita tener el control de la producción industrial global, acuerdos y apoyos estatales, cesiones de grandes extensiones de terreno y, sobre todo, conocimientos expertos y una elevada tecnología. Pero existe una situación de desequilibrios ambientales y de desigualdades sociales, con excedentes y desechos, difícil de sortear por el sistema impuesto basado en el beneficio y la alta tecnología. El desarrollo de las biotecnologías para producir cultivos vegetales transgénicos, para la ganadería extensiva, para la pesca de arrastre y para las piscifactorías trae nuevas formas productivas, pero estas formas implican la multiplicación de riesgos sociales y ambientales (exclusión, degradación, etcétera).

³⁴Una noticia de El Periódico de Aragón se hacía eco del problema que acarrea la ganadería intensiva, en esta zona: “sin embargo el buen estado ecológico del río Matarraña, fin último de la depuración, no va a mejorar con la depuración de las aguas domésticas. En esta cuenca hay granjas de porcino que suponen la cría de 300.000 cerdos al año con una carga ambiental equivalente a la de un millón de personas”. Y los acuerdos con otros países para el tratamiento de los purines: “Para resolver este problema se construyeron dos plantas de tratamientos en esta cuenca. Estas funcionan deshidratando los purines con el gas que se importa de Argelia y la energía térmica que se genera produce electricidad. Estos procesos, carísimos, solo pueden realizarse si están subvencionados” (Mariano Mérida 25/01/2015). Con este ejemplo vemos cómo van unidas la cría intensiva y la alta tecnología para paliar el problema.

2.1.5. El mercado y la multiplicación, signos de una dicotomía cultura/naturaleza

El problema productivo con medios tecnológicos sofisticados y genéticos aparece cuando se crean formas modificadas, se introducen mecanismos de ruptura ‘desnaturalizados’, se aplican métodos mecanicistas en su instrumentalización con los animales y vegetales; es entonces cuando la naturaleza se convierte en una máquina que multiplica las ganancias o los dividendos activos a perpetuidad.

Al abordar el problema antropológico de las relaciones con los alimentos, hasta aquí hemos atendido a cómo la industria alimenticia intensifica su producción con medios tecnológicos sofisticados, a las dimensiones de la alimentación moderna con la introducción de transgénicos (alimentos modificados) e híbridos, y a la ganadería extensiva con el objeto de obtener más cantidad en menos tiempo bajo la lógica economicista y la rentabilidad, y algunos de los conceptos relacionados con la alimentación y el medio ambiente. En general el impedimento de una comprensión verdaderamente ecológica o ambiental está en nuestra forma de pensar, en nuestro sistema de cognición y muchas veces en nuestro lenguaje. El sistema de aprendizaje cognitivo heredado del paradigma moderno tiene un largo proceso en la visión mecanicista de la naturaleza.

Ahora bien, la propuesta de ir más allá y salir de ciertos determinismos es una tarea difícil. En muchas áreas de la vida el pensamiento occidental se sirve de oposiciones binarias, las cuales contienen dos polos jerárquicos e inseparables. Este tipo de pensamiento es propio del racionalismo, influyendo en muchas de nuestras percepciones y decisiones, sobre todo cuando se sirve de la dicotomía cultura/naturaleza.

Si los seres humanos y animales tenemos en común que somos seres omnívoros, los animales se diferencian de nosotros en que su alimentación está determinada y no pueden elegir. Si a los animales rumiantes, o sea, animales herbívoros se les diera otro tipo de alimentos como la carne (o pescado), les cambiaría la genética, manipularía su evolución y la herencia de sus sucesivas generaciones. Cuando se investigó el problema de la encefalopatía espongiforme (las

“vacas locas”), se evidenció la instrumentalización experimental que padece el animal que se usa para carne³⁵. Una muestra más de la visión mecanicista que se tiene del animal.

Para poder analizar el problema de la desnaturalización alimenticia, a continuación desarrollaremos desde la antropología ecológica el paradigma cultura/naturaleza que llega a sus últimas consecuencias en nuestro sistema de cognición. Según Gísli Pálsson (2001) en ciertos estudios se vio que la dificultad del aprendizaje, dentro del dualismo, se presenta porque el ser humano es visto como un recipiente enajenado, que absorbe de la sociedad grandes cantidades de información³⁶. La oposición radical entre el ser humano y el medio ambiente, entre el individuo y la sociedad, entre pensamiento y sentimiento son separaciones que impiden la comprensión de otras formas cognitivas: “Esa separación se ha justificado en base a cierta superioridad moral y fue reforzada por la separación cartesiana de mente y cuerpo, asociados respectivamente con el pensamiento y los sentimientos” (Signe Howell, 2001:149). En la estructura de la dualidad siempre hay una forma superior y otra inferior. Los seres humanos son superiores a los animales, el pensamiento es superior al sentimiento, la mente es superior al cuerpo, los procesos mentales eran considerados masculinos y las relaciones con el cuerpo y emociones femeninas, incluso hubo una línea de pensamiento en la que se consideraba que la mente es cultural “mientras que el cuerpo es natural” (2001: 149).

La antropología consideró por los años noventa que la antropología ecológica era la que recogía la propuesta de la relación entre el ser humano y el medio ambiente. El medio ambiente había sido un concepto que la antropología había manejado intensamente y debatido por su controversia, entrando a veces en contradicción. Al respecto, dice Carole L. Crumley (1994): “la primera parte de la historia de la especie humana se expresa en términos evolutivos y ambientales, la segunda niega al medio ambiente cualquier papel significativo en la historia humana” (en Philippe Descola y Gísli Pálsson, 2001: 30). En esta discusión, y según

³⁵ Varias personas murieron afectadas de encefalopatía espongiforme. Véase nota 4 en la introducción.

³⁶ La idea de *Tabula rasa*, mente vacía, sin cualidades innatas se relaciona con la idea del progreso. La teoría del progreso fue formulada por pensadores ilustrados, y como el resultado de la mayor perfección de conocimientos.

estos autores la aportación de la crítica de la antropología ecológica ha sido la de cuestionar algunas herramientas y categorías analíticas por ser consideradas etnocentristas. La dicotomía naturaleza/sociedad o naturaleza/cultura era la herramienta analítica fundamental en la antropología y su disyunción “el fundamento clave de la epistemología moderna” (Philippe Descola y Gísli Pálsson, 2001:23). Hasta ese momento se había sostenido la separación del mundo natural y el mundo social en dos esferas diferenciadas ontológicamente. Pero, en los ochenta del XX, la antropología se hizo eco de la existencia de un cambio en la edificación entre las relaciones naturaleza y sociedad a causa de algunas etnografías indigenistas (Philippe Descola, 1986; 1993; 2003)³⁷ y de la visión crítica feminista (Marilyn Strathern, 1995). Y comenzó a relativizarse la herencia cartesiana, rompiendo con la reificación de los conceptos cultura/naturaleza (Philippe Descola y Gísli Pálsson, 2001; Beatriz Santamarina, 2006).

2.1.6. Herencia histórica del paradigma dualista. La dicotomía cultura naturaleza

En la disciplina antropológica ha habido un proceso de cambio y renovación de la mirada al objeto de estudio durante los últimos veinte años. Veamos a continuación algunos apuntes de la evolución de la antropología ecológica en su intento de comprender y romper con la dicotomía. En primer lugar, la antropología tomó de las ciencias naturales y de la sociología elementos teóricos y prácticos para analizar la relación entre medioambiente y seres humanos desde la cultura (o sea, mediada por ella). La influencia del entorno en la cultura la introduce en los años cuarenta Julian Steward, fundador de la ecología cultural. Este antropólogo introdujo la perspectiva ecológica bajo un modelo darwiniano, y aunque admitía la actuación conjunta de una doble causalidad la bioecológica y la cultural, no pudo precisar los ámbitos (María Valdés Gázquez y Ramón Valdés del Toro, 1996:98). Aparece el debate de dos fondos diametralmente opuestos: la ecología cultural y materialista de

³⁷ Philippe Descola (2003), desde su *Antropología de la Naturaleza* cuestiona la forma de entender los 'natural' como una única forma, o sea como la forma clásica que presenta la física o la antropología psicológica. Según el autor estas formas clásicas serían nociones interiorizadas según en la “colectividad en que vivo” y que estructuran de manera selectiva el flujo de la percepción asignando una significativa preeminencia a ciertos rasgos y procesos observables en el entorno (2003:32).

autores como Lesley White y Julian Steward, y el enfoque contrario, la ecología de la mente, de Gregory Bateson (Half Hornborg, 2001: 61).

La imprecisión de Steward en su aportación interaccionista podía derivar en un culturalismo o en un materialismo tenaz. La dificultad de esa imprecisión la sufrieron sus seguidores Marshal Shalins, R Nething y Marvin Harris, los cuales tuvieron que reformular en sus propias teorías “la aplicación práctica de los análisis de su maestro” (Half Hornborg, 2001:98). Precisamente Marshal Shalins y Marvin Harris han sido tomados como los dos extremos del debate básico de la antropología económica: el culturalismo *versus* materialismo (María Valdés Gázquez y Ramón Valdés del Toro, 1996; Dolors Comas d’Argemir, 1998). Es decir, el interpretar desde la naturaleza y que todo dependa de ella o irse al otro extremo, interpretarlo todo desde la cultura: “Para el materialismo vulgar, la cultura se explica en términos de naturaleza. Para el idealismo, la cultura es autónoma, autodeterminante y explicable en sus propios términos” (Beatriz Santamarina, 2003: 65). Ambas son reducciones que imposibilitan “pensar la naturaleza/cultura de otra forma que no sea la confrontación y el menoscabo de una por la otra” (2003: 65). En la disciplina antropológica, el proceso de cambio se abrió con las denominadas nuevas ecologías, dejando de lado los viejos debates: materialismo /idealismo, naturaleza/cultura.

2.1.7. Las nuevas ecologías y el paradigma contextualista

En la antropología de los años sesenta, una serie de autores como Roy A. Rappaport y Andrew P. Vayda estaban interesados en fundar la ecología humana. Esta perspectiva consideraba la pertenencia del ser humano al mundo animal, en cuanto que “emplease en el estudio de la especie humana principios igualmente aplicables al resto de especies animales” (María Valdés Gázquez y Ramón Valdés del Toro, 1996:98). En palabras de Rappaport : “los hombres son animales y, como todos los animales, están indisolublemente ligados a medios ambientes compuestos de otros organismos y sustancias inorgánicas de los cuales deben obtener materia y energía para sustentarse y a los cuales deben adaptarse para no perecer” (en María Valdés Gázquez y Ramón Valdés del Toro, 1996:98).

Los fundadores de la ecología humana cambiaron el objeto de análisis. Las adaptaciones culturales al medio ya no serían las unidades a analizar, sino que serían las poblaciones, la comunidad biótica, abiótica o ecosistema (María Valdés Gázquez y Ramón Valdés del Toro, 1996:99). Roy Rappaport consideraba que la contradicción entre lo cultural y lo biológico “era uno de los problemas fundamentales que debía ser abordado por toda antropología ecológica” (Arturo Escobar, 1999: 278). Para Rappaport, la solución de la oposición entre lo cultural y lo biológico estaría en contextualizar a la manera de un sistema. En un sistema existen factores interrelacionados, autorregulados y funcionales, y cada uno de esos factores inciden en la conservación del equilibrio (Beatriz Santamarina, 2003: 65).

Desde la antropología ecológica Alf Hornborg (2001) desarrolla la teoría contextualista de Roy Rappaport, abordando la cuestión de la dicotomía cultura/naturaleza. Al reunir el trabajo de Rappaport sobre el medio ambiente discute las críticas que este recibió, especialmente por uno de sus máximos exponentes: Jonathan Friedman, 1979 (Alf Hornborg, 2001:62). Friedman se decanta por un enfoque objetivista porque cree que la acción humana tiene un alcance limitado y, por otra parte, desconfía de las instituciones culturales que no estén organizadas por la “intención consciente”. Alf Hornborg discrepa de Friedman y señala que aunque Roy Rappaport haya sido acusado de materialista funcionalista, como más tarde el mismo reconoció, señala retrospectivamente que se trataría de “deficiencias” por no haber separado más decididamente la argumentación contextualista de un vocabulario dualista, tarea que probablemente habría sido más difícil en los años sesenta que en los noventa del siglo pasado. En esa época la intuición contextualista de Roy Rappaport tuvo que expresarla en términos funcionalistas de la cibernética. Sin embargo, en la actualidad, según argumenta Alf Hornborg (2001:62), puede elaborarse desde otros paradigmas como el postestructuralismo y la teoría de la práctica, la ciencia cognitiva y la teoría de la metáfora y la semiótica.

Alf Hornborg disiente de la crítica que le hace Jonathan Friedman a Rappaport, y considera que la racionalidad es insuficiente para comprender los sistemas vivos. El mismo Roy Rappaport (1979), siguiendo a Gregory Bateson (1972), expuso que la estructura lineal de la conciencia propositiva y resolvente de

problemas es incapaz de captar la conectividad circular de los sistemas vivientes, por tanto, la racionalidad y el conocimiento explícito son herramientas insuficientes para el manejo sostenible de las relaciones ecológicas. “Ambos antropólogos [Rappaport y Bateson] abogaron por una participación más humana y más holística en el medio ambiente natural, incluyendo la participación de aspectos inconscientes de la mente humana, como ocurre en la religión, el ritual y la estética” (Alf Hornborg, 2001:62). Hornborg recoge en su texto las teorías de otras autoras y autores con una larga conceptualización sobre las tendencias desarraigadoras (o descontextualizantes), entre los que se encuentran Anthony Giddens y otros filósofos sociales. Todos convergen en una crítica a la *descontextualización del conocimiento* por la modernidad, y con un interés cada vez más exitoso de superar el dualismo cartesiano (Alf Hornborg, 2001: 60).

Roy Rappaport [1979] (2001) fue el primero en plantear la existencia de la contradicción entre lo biológico y cultural, problemática que debía ser resuelta por la antropología ecológica. Alf Hornborg defiende que la tarea de la antropología ecológica consiste en entender los contextos socioculturales que permiten que sistemas de conocimientos ecológicamente sensibles persistan y evolucionen. Sobre todo insiste en que las calibraciones locales alcanzan su máxima eficiencia cuando no están siendo sometidas a intentos de absorberlas en marcos totalizantes (Alf Hornborg, 2001: 76).

El autor plantea el problema de si las sociedades tradicionales o preindustriales tienen algo que decirnos sobre cómo vivir de una manera sostenible. Y propone dos categorías: La *contextualista*, referida a la sociedad preindustrial y tradicional, que según Alf Hornborg sí tiene mucho que decirnos; y la *modernista* o sociedad moderna, que no tiene nada que decirnos. Asimismo, prefiere definir el problema en términos de *contextualismo* en vez de *tradicionalismo*, y así evitar la oposición tradicionalismo frente a lo moderno, aun estando de acuerdo con la antítesis lógica a la *modernidad* tal como la define Anthony Giddens (2004: 60) y otros/as autores; pues estos lo hacen en términos positivos al explicar las tendencias desarraigadoras de la modernidad. Alf Hornborg sostiene que el paradigma “contextualista” resultante es de importancia fundamental para el debate

contemporáneo sobre el desarrollo sustentable (2001: 60); amplía las propuestas de interpretación de Roy Rappaport y elabora un modelo contextualista que analiza desde una epistemología monista. Según Hornborg la epistemología monista es la única premisa solidaria para una postura contextualista, frente al paradigma dualista que impide un acercamiento ecológico entre los humanos y el medio ambiente. O sea, frente a la objetivación, la elección consciente y la descontextualización dualista, una epistemología monista destacaría el arraigo, la autorregulación y la autonomía local (Half Hornborg, 2001: 75).

Por tanto, la posición contextualista de Half Hornborg niega, por un lado, la capacidad de sistemas abstractos y totalizantes como la ciencia y el mercado para resolver los problemas básicos de la supervivencia humana y, por otro, reconoce los significados implícitos locales cuando no están sometidos en marcos totalizantes (2001:75). Otro aspecto que aporta este antropólogo, que me parece fundamental, es que la interacción ecológica reconoce la pluralidad de mundos subjetivos. Según argumenta Hornborg, las relaciones ecológicas se basan en el significado, son semióticas y se afirman en la teoría del *Umwelt* de Von Ueskül.; que consiste en “el hecho de que los organismos vivos (incluyendo las células) responden sólo a signos”. Es decir, en un ecosistema cada organismo vive en su propio mundo subjetivo, definido por su modo específico de la especie, y de percibir su medio ambiente (Half Hornborg, 2001:68).

Para finalizar este apartado voy a entrar en la consideración de que la naturaleza no es una categoría básica, sino más bien una categoría de “orden superior” en el sentido de Roy Rappaport. Por otro lado, para muchos pueblos la naturaleza “parecería no tener en absoluto un status categórico claramente delimitado” (Roy E. Ellen, 2001: 142), pues lo singular y la dinámica conjunta en relación íntima con el medio ambiente aparecen en su prácticas indígenas. Existen diferentes prácticas culturales que están reflejadas en algunas etnografías, donde la naturaleza y la cultura tienen otro tipo de relación que no es la dicotómica o simplemente no existe. En esas prácticas no reconocen esos dos ámbitos, como tales, porque están mezclados.

Desde la aparición de la investigación de Philippe Descola sobre los Achuar³⁸ se inició un proceso de cambio en las producciones etnográficas.

En sus etnografías, Descola analiza la visión del mundo y el orden antropocéntrico de los Achuar y muestra que en su vivencia de la naturaleza no existe parcelación entre naturaleza y cultura: “La primera de estas lecciones y posiblemente la más importante, es que la naturaleza no existe en todas partes ni es eterna; o más exactamente, que esta separación radical establecida hace mucho tiempo por occidente entre el mundo de la naturaleza y el mundo de los hombres no tiene mucha importancia para otros pueblos que confieren a las plantas y a los animales los atributos de la vida social, los consideran como sujetos antes que como objetos y no sabrían, por tanto, expulsarlos a una esfera autónoma, gobernada por las leyes de las matemáticas y a su utilización progresiva por la ciencia y la técnica” (Descola, 1993: 440; citado en Beatriz Santamarina, 2003: 82). Las plantas, los animales y los humanos pertenecen a la misma comunidad y sujetos a las mismas reglas. No existiendo una separación entre lo natural, lo humano y lo sobrenatural.

Roy F. Ellen (2001) pone el ejemplo de la visión de la naturaleza que tienen las mujeres indígenas; una concepción que influye en su relación con ella. En los rituales en la selva viven la conjunción de la naturaleza como fuerza interior y como espacio exterior: “La misma conjunción de la naturaleza como fuerza interior y como espacio exterior se refleja, a través del prisma de los conceptos de género, en la disposición simbólica de las aldeas nuaulu. Aquí, las mujeres se asocian por medio de la ubicación de sus cabañas de menstruación y de parto con el borde exterior de la aldea (la parte más cercana a la selva). Por lo tanto, lo que es universalmente significativo sobre este aspecto conjuncional de la naturaleza es que se convierte en una condición para el conocimiento, al controlar la relación entre lo que se toma como naturaleza interna y lo que se toma como naturaleza externa (Marilyn Strathern, 1992:194), lo que es natural y lo que es de la naturaleza” (Roy F. Ellen 2001: 138). Aquí no habría una dicotomía, pues el concebir la naturaleza dentro y fuera del ser humano, en el interior y en el exterior, no supondría jerarquía

³⁸ “Los Achuar son uno de los cuatro grupos étnicos que conforman los jíbaros [o jíbaros] del alto Amazonia y que viven entre la frontera del sur de Ecuador y el norte de Perú” (Beatriz Santamarina, 2003: 81).

ni superioridad. Estas formas de experiencia y visión en otros pueblos conectan con una consideración ontológica que no disocia en binomios jerárquicos.

2.1.8. La conciencia ecológica no es de los más “jóvenes”. Estereotipos o diversidad

No siempre las generaciones posteriores siguen el camino que se ha hecho antes. Depositar la confianza en los más jóvenes para que continúen lo que se ha hecho antes, no siempre es factible, sobre todo, en la concienciación ambiental³⁹. Los más jóvenes no tienen por qué ser más conscientes, si no han elaborado o hecho el trabajo. La investigación de la antropología ayuda a señalar que “las divisiones entre las edades son arbitrarias” (Pierre Bourdieu, 2002).

Propongo este camino como un dilema a resolver porque es una de las preocupaciones de uno de los grupos que presento, donde aparece el problema de la continuidad de los logros y quieren que otras generaciones más jóvenes sigan su camino⁴⁰. Sin embargo, no es claro que sea así, puesto que para vivir el medio ambiente cualquier edad es buena⁴¹. Para romper el binomio entre jóvenes y mayores como disputa y como un factor de superioridad, me interesa la aportación de Pierre Bourdieu, en una entrevista que le hicieron en 1975: “La juventud no es más que una palabra”⁴² (2002: 163-172).

³⁹ En la producción ecológica o en la alimentación vegetariana siempre hay un trabajo y un proceso de concienciación, lo veremos en los capítulos de análisis 4 y 5.

⁴⁰ El tema de la preocupación por la continuidad, sobre todo, lo veremos en el capítulo del grupo agroecológico. Apunto un poco: la granjera quiere delegar algunas labores de la granja en chicas y chicos que comienzan con lo agroecológico, pero parece ser que los últimos que ayudan, lo enfocan desde la economía y no tanto desde la cosmología del grupo. Un ejemplo claro es el que ocurre con las dos vacas lecheras de la granja, si nace un choto se lo mata para carne (esperan unos meses), a la granjera le duele tener que hacerlo, aunque los vayan a matar les suele poner nombre, “Jilguero” u otro nombre bonito, mientras que el joven que le está ayudando no quiso ponerle nombre, y lo llama “el solomillo”; que también es un nombre. Es la muestra de una falta de sintonía entre las fundadoras de la iniciativa y algunos que les siguen.

⁴¹ Para Bourdieu, la vejez, en esta sociedad, se considera como una entrada en la decadencia por su pérdida de poder social. Se mira la vejez como la edad que no tiene porvenir, como un periodo que “está acabando”, mientras que los jóvenes se definen como los que tienen futuro (Pierre Bourdieu, 2002: 171). Al respecto, en el análisis veremos que el grupo vegetariano más que subvertir los términos, no considera la jerarquía.

⁴² La entrevista la realizó Anne-Marie Métaillé, y se publicó en “Les jeunes et le premier emploi”, París, Association des Ages, 1978. <http://www.ilustracioncritica.com/entrevista-pierre-bourdieu.html>.

Es sabido que la frontera entre la juventud y la vejez es objeto de fricción en todas las sociedades pasadas y presentes. Según contextualiza Bourdieu, existen estereotipos y asignaciones psicológicas como por ejemplo en la adolescencia el amor, en la edad madura la ambición, donde entrarían en juego las representaciones ideológicas del momento histórico en el que se vive. El autor pregunta sobre quién decide las divisiones por edad y por generaciones, pues en realidad son variables que, en ocasiones, llevan implícitas mensajes y manipulaciones. Por tanto, en la estructura joven/ viejo, como en otros casos de polaridad, lo que está en juego es la cuestión del poder, y en dicha división se reparten los dominios (Pierre Bourdieu, 2002:163). Las clasificaciones por clase, edad, sexo, son también formas de poner límites, donde cada cual o cada quien debe mantener y ocupar su lugar (2002:163).

Pierre Bourdieu señala que la juventud y la vejez no están dadas, sino que “se construyen socialmente en la lucha entre jóvenes y viejos”. Teniendo en cuenta que la relación entre la edad biológica y la edad social es compleja, y que, en ocasiones, tiene mucho que ver con la estratificación social a la cual perteneces, o atributos o aspectos según donde te muevas. En cada campo, sea producción artística, escuelas, explica Pierre Bourdieu, se tiene sus propias “leyes específicas de envejecimiento”, para saber cómo se definen las “generaciones” se debe conocer el campo y las divisiones que crean lucha, por ejemplo: “la “nueva ola, la nueva novela, los nuevos filósofos, los nuevos magistrados” (Pierre Bourdieu, 2002: 164).

Entonces, “la edad es un dato biológico socialmente manipulado y manipulable, muestra que el hecho de hablar de los jóvenes como de una unidad social, de un grupo constituido, que posee intereses comunes, y de referir estos intereses a una edad definida biológicamente constituye en sí una manipulación evidente” (2002:164). Bourdieu se pregunta sobre el concepto viejo, y que no es tan claro ubicarlo en un contexto: ¿Qué entiende usted por viejo? ¿Los adultos? ¿Los que están en edad productiva? ¿O la tercera edad?: Cuando digo jóvenes/viejos, entiendo la relación en su forma más vacía. Siempre se es joven o viejo para alguien (Pierre Bourdieu, 2002:164).

Para Pierre Bourdieu, comprender estas leyes es comprender el origen de los conflictos entre generaciones, porque los conflictos están relacionados con los

sistemas de aspiraciones constituidas en edades diferentes. Pone el ejemplo de las conquistas que se hacen de una generación a otra: “la que para la generación primera fue una conquista de toda la vida, la generación siguiente la recibe al nacer, de inmediato” (Pierre Bourdieu, 2002:169).

De la aportación de Pierre Bourdieu sobre el binomio joven/viejo, finalizo con la conclusión de que siempre se es más joven con respecto a alguien o más viejo o mayor con respecto a alguien; la diversidad y la variabilidad rompen la dicotomía. La superioridad de la mente sobre el cuerpo, o la superioridad del pensamiento sobre el sentimiento o la superioridad del joven sobre el viejo⁴³ son visiones dicotómicas que dificultan el aprendizaje. En mi opinión, la jerarquía joven/viejo, además de ser una muestra de artificialidad, es una muestra más de la separación, que lleva a la desnaturalización o a la pasividad, en la que entrarían a formar parte los estereotipos y los prejuicios; por tanto, una dificultad más en el aprendizaje, tan necesario hoy, sea la edad que sea, sobre la realidad medioambiental.

2.1.9. La conciencia medioambiental es un proceso

Existen contribuciones teóricas que muestran cómo en el proceso de aprendizaje ha de existir un diálogo, y si este aprendizaje está en comunidades de práctica, supondría entonces una ruptura con la tradición cartesiana (Jean Lave, 1993).

Tim Ingold (2001) y Laura Rival (2001) apuestan por una investigación en la que el foco no sea ir hacia un ser humano independiente y pasivo, sino hacia un ser humano completo, actuando dentro de un contexto particular⁴⁴ (Philippe Descola y Gísli Pálsson 2001: 17). También en la teoría contextualista de Alf Hornborg hemos visto que la propia dinámica conjunta e idiosincrática de una comunidad es una

⁴³ En una sociedad tan medicada como la nuestra, cumplir años es sinónimo de pérdida de salud, incluso de carencia psíquica para realizar actividades y sueños. Veremos que en el grupo vegetariano no existe esta visión.

⁴⁴ Precisamente, la disciplina antropológica va encaminada a que “el trabajo de campo antropológico es una rama de aprendizaje que se está reorganizando en estos lineamientos” (Philippe Descola y Gísli Pálsson 2001: 17). El trabajo de campo no es una empresa solitaria, sino que la etnografía es un producto dialógico que incluye otras relaciones (Philippe Descola y Gísli Pálsson, 2001: 17).

cuestión importante. Asimismo, la teoría de la práctica atiende a las personas completas, a las relaciones maestro-a/aprendiz-a y a la comunidad de práctica mayor a la que corresponden, quitando del centro 'la acción humana en abstracto' (en Gísli Pálsson, 2001: 92)⁴⁵. En estas teorías se cambia al individualismo metodológico, puesto que “la unidad de análisis ya no es el individuo autónomo separado del mundo social por la superficie del cuerpo, sino más bien la persona entera en acción, actuando dentro de los contextos de esa actividad” (Gísli Pálsson 2001: 92).

Entender lo qué es la conciencia del medio ambiente es una tarea poco clara, y cada vez más difusa en la actualidad. La aportación de la antropóloga Beatriz Santamarina esclarece la situación: en la última década, el medio ambiente o lo ecológico se ha normalizado e institucionalizado, burocratización que se ha hecho tanto a nivel nacional como internacional. Se ha creado un discurso ecológico hegemónico que lo que hace “en realidad es desactivar y ocultar la verdadera naturaleza del problema medio ambiental y su capacidad transformadora” (Beatriz Santamarina, 2003:405). La autora plantea que el saber las estrategias de un sistema ecológico homogeneizador puede ayudar a reconocer la necesidad de crear nuevos relacionamientos y nuevos escenarios; construir nuevos estilos de concienciación del medio ambiente. Y la solución estaría en dar voz a los participantes de los movimientos ecologistas (Beatriz Santamarina, 2003: 406). En realidad lo que hace la homogeneización del discurso ecológico hegemónico es crear un control y desplazamientos del problema y, en consecuencia, niegan en la acción del presente el “espacio para la acción colectiva”, quitando la posibilidad de una educación medioambiental (Beatriz Santamarina, 2003:405). Según la autora el proceso actual de “naturalizar la cultura y culturalizar la naturaleza” es un instrumento más de reestructuración del capitalismo, el neoliberalismo y la globalización (2003; 2006; 2008).

⁴⁵ Veremos que este tipo de teoría de la práctica (la experiencia) también se habla en el apartado teórico feminista.

2.2. ANTROPOLOGÍA FEMINISTA

Esta sección del capítulo parte de un lugar de enunciación feminista en la investigación. Como investigadora adopto este lugar como fruto de una reflexión sin olvidar el delicado equilibrio entre la distancia analítica, por un lado como antropóloga y, por otro, la empatía como mujer, sin entrar en una dicotomía ni en un sujeto neutro⁴⁶.

Desde la perspectiva antropológica feminista, el género tradicional es una categoría inseparable de otra categoría que es el parentesco. Es decir, “género y parentesco se construyen mutua y dialécticamente sin que uno preceda o dé origen al otro” (María-Milagros, Rivera Garretas, 1994:164). Los análisis de cómo se constituye el género⁴⁷ y de su relación con el parentesco fueron muy debatidos en los años ochenta y noventa, y tratados por muchas antropólogas como Marilyn Strathern (1992); Jane F. Collier y Sylvia J. Yanagisako (1987); María-Milagros Rivera Garretas (1994 y 1996); Verena Stolke (1996), Marcela Lagarde (2000) entre otras. Por otra parte, los términos “género” y “cultura” están en desuso por su ambigüedad, usándose en muchas ocasiones como comodines: “Las nociones de género y de cultura son hoy tan ubicuas como ambiguas. Se han convertido en palabras percha, una especie de comodines que se emplean con intenciones y significados de lo más diversos” (Verena Stolke, 2004:78).

Al principio, el género sirvió como herramienta de análisis para interpretar el androcentrismo de la ciencia y el dominio masculino. Ahora bien, la categoría de género es actualmente confusa y empieza a carecer incluso de sentido, porque esa asignación del sexo a lo biológico y del género a lo cultural no deja de ser una construcción y una dicotomía que tiene sus raíces en el par cuerpo y alma o cuerpo y mente. El género es un concepto no sólo ambiguo porque se emplea como comodín,

⁴⁶ “Sujeto neutro” es un ente ficticio, abstracto que aparece en muchos de los libros de la cultura universitaria occidental, que pretende ser universal sin tener en cuenta que el ser humano es sexuado como también lo son los animales. Lo neutro, olvida la diferencia sexual humana, significa que “ el sujeto de la historia, del pensamiento, o de la política deja de ser mujer, deja de ser, también, un hombre, para convertirse en un ente ficticio, en un neutro, que el feminismo de los años setenta del siglo XX llamó un neutro pretendidamente universal” (María-Milagros Rivera Garretas, 2005: 17). Sobre la tentación del neutro en filosofía se puede ver Luce Irigaray (1981) y Wanda Tommasi (1987).

⁴⁷ El análisis de género como herramienta de análisis.

sino que también se corresponde y construye del par sexo/género, entrando en función como un binomio jerárquico. Ambos conceptos formarían significaciones en contraposición y dicotómicas. En este sentido, hay autoras que han hecho un esfuerzo por definir, deconstruir y conocer su origen (Marcela Lagarde, 2000; Silvia Tubert, 2011).

En esta tesis es fundamental el término género porque su significado, ya hemos dicho, se ancla en la oposición sexo/género y su correspondencia con la dicotomía naturaleza/cultura. Por otra parte en este marco teórico me interesa el concepto o pensamiento de la diferencia sexual porque no se mira a la mujer con respecto al varón, sino independiente. El ser humano femenino es un ser completo desde la diferencia sexual, somos dos sexos en el mundo y no uno (Luce Irigaray, 1981 y 1985). Este concepto señala una autonomía simbólica de la mujer. Desde esta perspectiva feminista yo me sitúo para analizar las prácticas de las mujeres que he estudiado; porque lo que quiero hacer es no anular la autonomía sino todo lo contrario darles autoridad simbólica.

En esta perspectiva feminista se tiene en cuenta, primero, el rescate de fuentes literarias de mujeres, obras que en muchos casos fueron consideradas anónimas y que poco a poco, gracias a numerosos estudios, van recuperando a sus autoras⁴⁸; segundo, las prácticas realizadas por mujeres que se han infravalorado porque se han metido en el mismo saco del análisis de género del sometimiento y la opresión femenina, por tanto, no analizadas en el valor de su aporte original; y tercero, el pensamiento de la experiencia que inaugura algo nuevo. En estas tres líneas recorre la parte feminista del marco teórico.

⁴⁸ Por ejemplo un libro anónimo que circuló durante siglos, *Espejo de las almas simple*, obra mística y muy leída, que hasta 1946 no se supo que era de Margarita Porete (murió quemada en 1310 por la Inquisición). Fue Romana Guarneri quién restituiría el libro a su autora (Blanca Garí, 2005).

2.2.1. Rescatar a las primeras antropólogas

En el siglo XIX y parte del XX, la jerarquización y las dicotomías fueron fundamentales para la ciencia; en campos tan diversos como la medicina o la antropología sociocultural. En ese periodo las mujeres eran mostradas en los distintos ámbitos como hermanas, hijas y como objetos de intercambio entre varones. Hasta la década de los años ochenta del siglo pasado esta mirada androcéntrica⁴⁹ formaba parte de la profesión antropológica (Verena Stolke, 1996; Beatriz Moncó, 2011).

En el apartado teórico de la antropología ecológica vimos que gracias a la crítica antropológica se inició la distinción y revisión de muchas de sus categorías, entre ellas la de naturaleza y cultura. Verena Stolke (2011) aclara que “la naturaleza y la cultura no son los extremos de un continuum” (2011:143). El paso del determinismo biológico hasta el fundamentalismo cultural supone reconocer que no se trata de ir de un extremo a otro sino el “preguntarnos acerca de cómo actúa nuestra materialidad orgánica con nuestras representaciones y el mundo de las simbolizaciones” (Verena Stolke, 2011:143) (Fernando Villaamil Pérez, 2014). En definitiva, se trataría de ver las implicaciones epistemológicas del paradigma dualista, hacer un análisis sociohistórico del propio contraste moderno entre naturaleza y cultura, y “el examen de cómo esta dicotomía incide en nuestros estudios antropológicos” (Verena Stolke, 2011:143). Desde mi consideración esto es fundamental. El contrastar que existen diferentes prácticas culturales, que están reflejadas en algunas etnografías, donde la naturaleza y la cultura tienen otro tipo de relación que no es la dicotómica, y que ya vimos en el otro apartado.

En los años ochenta del siglo XX, la crítica feminista desveló el carácter androcéntrico de numerosos estudios de la antropología sociocultural clásica y, en términos generales, del conocimiento científico. Fue necesario rescatar el trabajo de algunas antropólogas pioneras que, a partir de los años treinta del siglo XX, escribieron etnografías muy importantes y que fueron minimizadas. Estas

⁴⁹ Victoria Sau, en su *Diccionario ideológico feminista*, define el *Androcentrismo* como el enfoque de un estudio, análisis o investigación desde la perspectiva masculina únicamente, y la utilización posterior de los resultados como válidos para la generalidad de los individuos, hombres y mujeres.

investigadoras señalaron las aportaciones de las mujeres y su relevante contribución en los rituales y en la esfera de lo sagrado. Verena Stolke (1996), basándose en el libro de Shirley Ardener, *Persons and powers. Of Women in diverse cultures* (1992), pone como ejemplo a varias antropólogas pioneras que analizaban los modos de hacer de las mujeres. De estas antropólogas cito a dos por el interés de su estudio que dará sentido a mi posterior análisis.

Una de ellas fue la inglesa Audrey I. Richards (1899-1984), que en los años veinte del siglo pasado estudió en la universidad de Cambridge y posteriormente formó parte del seminario de Antropología de Bronislaw Malinowski. La aportación de Audrey I. Richards estuvo relacionada con el problema de la nutrición en África, donde hizo su trabajo de campo. Esta antropóloga se diferenciaba de sus colegas masculinos en que veía que la nutrición como proceso biológico era fundamental, y que las tareas maternas como el amamantamiento y el destete debían ocupar un papel central en su etnografía; los varones antropólogos en cambio atribuían a la sexualidad el papel central (Verena Stolke, 1996: 336).

En esa misma época, concretamente en 1936, la antropóloga australiana Phylis M. Kaberry (1910-1977) se instaló en Londres, donde conoció a Audrey I. Richards; con ella y con otros antropólogos/as formó parte del equipo de Bronislaw Malinowski (este le dirigió su tesis doctoral). Anteriormente, en 1930, Kaberry ya había hecho trabajo de campo con los aborígenes australianos; haciendo observación participante en diversas actividades como la recolección con las mujeres o la caza con los hombres. Phylis M. Kaberry se centró, especialmente, en analizar a las mujeres a partir de sus propios modos, formas y cualidades. Publicó su tesis doctoral en 1939 con el título *Aboriginal Women: Sacred and profane*. Esta antropóloga al investigar a las mujeres nativas denunció que la antropología tradicional australiana no analizaba la autonomía de la mujer aborígen, al ocultar su propia aportación y, por tanto, quedaba subsumida en la interpretación del orden simbólico masculino. En el prefacio de su libro exponía: “Hasta recientemente la mujer aborígen ocupó un lugar más bien oscuro en la antropología australiana; y al menos en el imaginario popular ha quedado oculta debajo de la carga que le imponían los hombres de su sociedad. Poco esfuerzo se hizo por analizar el grado en que participaba en la

religión, en la naturaleza, y la importancia de su contribución en la economía tribal [...]” (Citado en Verena Stolke, 1996: 338).

En ese momento, la autonomía de las mujeres, sus propios intereses y sus deseos no se analizaban en los estudios de los antropólogos varones. Phylis M. Kaberry valoró como importante el conceder a la mujer aborigen un lugar propio en la observación etnográfica. Por consiguiente, señaló su autonomía simbólica con respecto al varón y su propia libertad de decisión: “Mi afán es retratar a la mujer aborigen como ella es en realidad, una compleja personalidad social, poseedora de sus propias prerrogativas, deberes, problemas, creencias, rituales y puntos de vista; realizando las adaptaciones que la organización social, local y totémica exigían de ella, y al mismo tiempo ejercitando una cierta libertad de decisión en cuestiones que afectaban a sus propios intereses y deseos” (Citado en Verena Stolke, 1996: 338).

Las obras de Phylis M. Kaberry y de Audrey I. Richards y de otras antropólogas de esa época pasaron desapercibidas durante muchos años⁵⁰; a pesar de ser unas investigaciones rigurosas, no estaban en el grupo de las monografías clásicas, principalmente porque en el contexto académico eran catalogadas como “asuntos de mujeres” (Verena Stolke, 1996: 337). Fue más tarde cuando el movimiento feminista introdujo en la “agenda” académica el problema de las mujeres en la sociedad, en la historia y en la ciencia. Y gracias a ese rescate, tanto Richards como Kaberry y otras contemporáneas servirían de inspiración a una serie de antropólogas más jóvenes (Verena Stolke, 1996: 339). Desde entonces la antropología feminista ha intentado subsanar la visión distorsionada clásica, y rescatar los quehaceres específicos y las vidas de las mujeres, su conocimiento y particularidad (María-Milagros Rivera Garretas, 1990, 1996, 2003a; Aurelia Martín Casares, 2006; Beatriz Moncó, 2011).⁵¹

⁵⁰ Sobre la aportación de las antropólogas pioneras véase Shirley Ardener (1992).

⁵¹ También fue el feminismo de posguerra el que suscitó sensibilidad, sobre todo entre antropólogas, por la tradicional negligencia en la disciplina de las vidas de las mujeres dando origen a la antropología de género (Verena Stolke, 1996:336).

2.2.2. Observación etnográfica y un lugar propio a la mujer “nativa”

Ante la invisibilización sistemática que se ha hecho de la producción femenina nos interesa en esta tesis visibilizar a las mujeres y darles ese lugar propio que no encontramos en algunas etnografías. Es decir, no sólo conceder un lugar a la mujer nativa, sino también dar a conocer su voz, para que sirva como referente a seguir. En realidad, el “asunto de mujeres” en las etnografías tenía que ver tanto con las aportaciones de las nativas como con las aportaciones que hacían las antropólogas desde su condición de ser mujeres, sin dar cabida a la autonomía simbólica. Por tanto, lo significativo es que tanto las prácticas de las nativas como el conocimiento de las antropólogas fueron aportaciones femeninas canceladas.

Pienso que la cuestión central de este debate es que en el momento actual sigue existiendo una doble cancelación por la división dicotómica: lo que ella dice como antropóloga (científica experta) y lo que ella es como mujer (su experiencia femenina). Si esta situación la analizamos desde la diferencia sexual se restablece la unión, no hay división ni dicotomía, porque desde la autonomía simbólica la experiencia como mujer tiene sentido. Por poner un ejemplo, en el caso del grupo agricultor de esta tesis, las prácticas agrícolas hechas por mujeres se cancelan en las revistas especializadas. El lenguaje de los medios sigue anulando la aportación femenina en lo referente a lo agrícola; hablan de “agricultores” como si no hubiera agricultoras, o sea, el neutro universal, el género no marcado sigue utilizándose⁵². Por ejemplo en los programas de desarrollo y en la teoría económica hacen desaparecer a las “mujeres”; Beatriz Pérez Galán dice al respecto: “Los proyectos de apoyo a la mejoría de cultivos mediante introducción de nuevas tecnologías y sistemas de producción, cruciales en la economía de subsistencia que producen las familias y que habitualmente cae en las mujeres, se planifican sobre la idea de los 'granjeros' hombres” (2003: 4).

⁵² Anteriormente ya hemos comentado que anualmente se celebran encuentros de mujeres agrícolas, en distintos países europeos.

Por tanto, una manera de cancelar las fuentes escritas femeninas o sus prácticas es escondiendo el género gramatical femenino. Según Carmen Caballero Navas (2000) “el borrado de huellas que ocurre en la transmisión textual convierte en una operación sumamente complicada el intento de establecer la relación entre el origen y la práctica de saberes relacionados mayoritariamente con las mujeres” (2000:1). Esta historiadora propone una relectura de fuentes de los textos antiguos para encontrar la aportación y la capacidad de mediación de las mujeres.

Pero a pesar de los numerosos estudios que rescatan muchas de las marginaciones de los aportes de las mujeres, posiblemente es el paradigma dualista y su pensamiento binario el causante de que la autonomía simbólica femenina no sea lo suficientemente asumida desde las ciencias sociales. Al respecto, la historiadora y antropóloga María-Milagros Rivera Garretas señala que la “historia” de las mujeres pretende ser la “Historia” en mayúscula “y no una historia secundaria que colme un vacío en la Historia sin más” (2012: 23).

En este marco teórico feminista se considera importante la larga trayectoria histórica de la mujer en lo relativo a la alimentación y a la recolección; se considera que esta contribución no es una historia secundaria, y se analizará en los capítulos cuatro y cinco y, especialmente, con los dos ejemplos de las dos líderes, que entiendo que la trayectoria está en los dos grupos. En esta perspectiva feminista, yo me sitúo para analizar las prácticas de las mujeres que he estudiado, porque lo que quiero hacer es no anular la autonomía de las mujeres, sino todo lo contrario darles autoridad⁵³ simbólica (Vandana Shiva, [1988], 2004; Wanda Tommasi, (1987); María Milagros Rivera Garretas, (2005)).

El trabajo de rescate de las aportaciones de las mujeres ha sido, y sigue siendo, necesario, por ser muchas veces silenciadas. La relectura de fuentes desde la diferencia sexual femenina es un proceso, pienso que inacabable, porque los hábitos androcéntricos forman parte de la reproducción social, advierte Pierre Bourdieu, (2000a). Pero, hacer Historia en mayúscula, es hacer Historia considerando las

⁵³ Autoridad procede del latín *augere* y significa crecer, acrecentar. En este contexto, es la libertad de ser mujer, y una figura (autoridad) de intercambio en las relaciones; ésta se da en una relación no instrumental que se aleja y se diferencia del poder. Figura ideada por Lia Cigarini (1994).

aportaciones de las mujeres como creaciones originales en relación y partiendo de su propia singularidad.

2.2.3. El pensamiento de la experiencia que inaugura algo nuevo

Retomando el concepto de la diferencia sexual se tiene que hacer un pequeño recorrido histórico. Un grupo de mujeres de Milán consiguieron encontrar una definición autónoma del ser mujer. Fue un largo proceso. Al principio se reunían grupos de mujeres sin conciencia política, estaban acostumbradas a hacer una política mixta. Esta forma de autoconciencia feminista venía de Estados Unidos, en la década de los setenta del siglo XX. La conciencia política de separación vino después: cuando la historia de la lucha política pasó a ser la búsqueda del propio deseo. En un mundo común y una práctica nacida de los grupos de autoconciencia entre mujeres, fue naciendo un pensamiento que tenía raíces en el feminismo, pero que iba más allá porque entraba un nuevo enfoque de autonomía, entraba en la diferencia sexual, pero desde la diferencia de la libertad femenina y no desde la opresión de género. El concepto de la diferencia sexual italiano se inspira en la obra *Tres guineas*, escrita por Virginia Woolf en 1937. Veamos lo que dice al respecto la filósofa feminista Luisa Muraro:

“Se puede decir que el feminismo de la diferencia tiene su origen en este libro [*Tres guineas*], que, en la lucha contra el fascismo, pone en el primer lugar la independencia económica y simbólica de las mujeres. Al hombre antifascista que le pide que se una a él en la lucha, ella [Virginia Woolf] le responde, al final de una larga y apasionada discusión: 'Tanto las mujeres como los hombres hemos decidido hacer todo lo posible para destruir el mal de la guerra: vosotros con vuestros métodos, nosotras con los nuestros. Está claro, en realidad, que la mejor manera de ayudaros a prevenir la guerra no es repetir vuestras palabras y seguir vuestros métodos, sino encontrar palabras nuevas e inventar métodos nuevos' (Luisa Muraro, 2005: 41- 42).

El pensamiento de la diferencia sexual ayuda a deshacer el nudo de la dicotomía cultura/naturaleza: que en muchas ocasiones se deshace en la cotidianidad, sobre todo si entra en juego el propio deseo. Buscar el propio deseo y que sea política es una invención simbólica de Lia Cigarini (1996), una de las fundadoras de las Mujeres de la Librería de Milán. La experiencia y el deshacer la dicotomía se consigue, según escribe Luisa Muraro, a veces en la búsqueda del propio deseo:

“Para nosotras, antes que las feministas están las mujeres con sus deseos, sean los que sean, y con las mujeres están los hombres, está la humanidad entera, que existe mucho antes que el derecho y las leyes. No un *antes* relegado a un pasado histórico superado sino un antes tan actual como el nudo de naturaleza y cultura que los seres humanos somos y deshacemos singular y comúnmente en la vida cotidiana. Este nivel en el que, para darle forma de convivencia civil, tantas mujeres han empleado energías” (Luisa Muraro (2001: 27).⁵⁴

Siguiendo con la historia del pensamiento de la diferencia sexual italiano. Este fue creciendo y se relacionó con un grupo de investigadoras de la Universidad de Barcelona.

2.2.4. La influencia en España del pensamiento italiano

A finales de la década de los ochenta del siglo XX un grupo de historiadoras del Centro de Investigación Duoda⁵⁵ de la Universidad de Barcelona encontraron “el sentido de la genealogía interrumpida”, redescubierto y recuperado: “Estábamos en esos años elaborando un tesoro de historia de las mujeres que supiera inscribir en la historiografía la experiencia humana femenina, pasada y presente” (María-Milagros Rivera, 2003b).

⁵⁴ La cursiva es de la autora.

⁵⁵ El centro Duoda de la Universidad de Barcelona se fundó en 1982. Un grupo de historiadoras, antropólogas y otras científicas profesoras siguen investigando en la actualidad para recuperar y aportar el sentido de una genealogía femenina de las mujeres que había sido interrumpida en el tiempo.

El sentido de un tesoro como política de las mujeres fue un punto de partida, que entabló relación con el pensamiento de la diferencia sexual (Clara Jourdan, 1999). El tesoro y muchas de sus investigaciones publicadas por la revista Duoda, profundizaban en el hecho de que en muchos periodos de la historia, se ha visto que la autoridad femenina y sus prácticas circularon como bienes y transmitidos oralmente por genealogía femenina y materna. El centro Duoda entró en relación con la *Libreria delle donne di Milano* y más tarde con la comunidad filosófica *Diótima* de la Universidad de Verona. Una relación que ha ido fructificando con numerosas investigaciones conjuntas, y numerosas publicaciones. Estos movimientos de mujeres del último tercio del siglo XX han creado y siguen creando invenciones simbólicas que desbordan el paradigma de lo social (María-Milagros Rivera Garretas, 1996, 2003a, 2003b, 2006; Librería de Mujeres de Milán, 2004, 2006; Luisa Muraro, 1996; Diótima, 1987, 2009).

Por ejemplo, una construcción conceptual (invención simbólica) de estas historiadoras y antropólogas que resulta útil para el análisis que haremos posteriormente, es la de nombrar las prácticas cotidianas de higiene y cuidados que han hecho y hacen las mujeres en sus casas y fuera de ellas como: “las prácticas de creación y recreación de la vida y la convivencia humana” (Marta Bertran Tarrés, Carmen Caballero Navas, Montserrat Cabré i Pairet, María-Milagros Rivera Garretas y Ana Vargas Martínez, 2000). Este enunciado ideado por estas científicas rompe y supera al concepto dicotómico de público/privado, que fue tan corrosivo para las mujeres, sobre todo, en los siglos XIX y principios del XX. En la transmisión de los saberes y de las relaciones con el cuidado y con la creatividad, entraría el orden simbólico de la madre, por tanto, un reconocimiento de autoridad a la lengua materna, que las investigadoras de Duoda reconocen en la obra de Luisa Muraro *L'ordine simbolico della madre* (1994).

2.2.5. La lengua materna: el orden simbólico de la madre

En muchas de las investigaciones que se hacen desde la diferencia sexual, indagan sobre las cárceles del lenguaje e investigan sobre la construcción dicotómica de la naturaleza-cultura. Consideran la lengua materna como el primer orden

simbólico en el cual entran las relaciones y el aprendizaje primero⁵⁶. En este contexto, la historiadora investigadora de Duoda M^a Elisa Varela Rodríguez define que:

“La lengua está siempre mediada por la madre y la lengua materna subraya que la lengua nombra, siempre, subjetivamente el mundo [...]. Por eso, casi nunca es posible nombrar el mundo en una lengua que no sea la lengua hablada por personas que están en relación. Por eso, porque eran las lenguas de la relación, fueron haciendo su camino en el campo de la oralidad y en el de las escrituras las lenguas maternas europeas” (M^a Elisa Varela Rodríguez, 2006: 360).

Las experiencias de una genealogía femenina, en lengua materna, en testimonios de fuentes literarias desde la época medieval⁵⁷, se ve a través de las cartas, las canciones, la poesía, los dichos, los refranes, proverbios adagios y autobiografías (2006: 360).

2.2.6. Las prácticas agrícolas y la cosmovisión de la naturaleza tienen origen femenino

La “materia”, lo “natural” y la “naturaleza” son algunos de los conceptos centrales de las cosmovisiones de los dos grupos investigados, el vegetariano-naturista y el productor ecológico biodinámico, y que trato de analizar e interpretar en esta tesis. Mi objeto es comprender su dinámica, pero también entender por qué a estos grupos se les suele clasificar de “raros” y “sectarios”. En el grupo agroecológico he encontrado que hacen muchas referencias a diosas clásicas que tienen que ver con la naturaleza y la agricultura, Deméter⁵⁸ y Perséfone son las diosas primeras, madre e hija que se relacionan con el ritmo de las estaciones y dan

⁵⁶ Véase de Luisa Muraro (1994).

⁵⁷ Veremos en el capítulo 3, que la filosofía del grupo agricultor-biodinámico bebe de algunos referentes escritos de la época medieval.

⁵⁸ “Deméter” es el nombre del sello que llevan los productos alimenticios del grupo ecológico biodinámico de esta investigación.

sentido a un origen matrilineal de la agricultura. Por eso he buscado a un antropólogo, Julio Caro Baroja, que precisamente se cuestiona esto. He escogido una parte de su libro *Las brujas y su mundo* para encontrar el origen histórico de las prácticas de las mujeres con la agricultura y que comienza, según Julio Caro Baroja, en el Neolítico, y sitúa la dimensión femenina con la agricultura y el alimento desde datos arqueológicos de la época del Neolítico⁵⁹.

Eran sociedades matrilineales, cuyas prácticas se transmitían por genealogía femenina y materna:

“Hay datos que permiten pensar que en Europa existió una época en la que se practicó la agricultura primitiva en forma parecida a como se ha practicado en otras partes hasta la fecha moderna. Y de modo concreto puede imaginarse que a lo largo del periodo al que los arqueólogos llaman en bloque el Neolítico europeo, existieron, aquí y allá, comunidades en las que la mujer cultivó la tierra y dio lugar a sistemas matrilineales, en que sirvió asimismo de sacerdotisa y en que se dio culto a “diosas madres”⁶⁰ con carácter ctónico⁶¹ y con carácter lunar también algunas de ellas. Esto se rastrea a través de los datos arqueológicos y puede apoyarse en otros relativos a pueblos conocidos por los geógrafos e historiadores griegos y considerados por ellos como muy arcaizantes o “primitivos”. Así Estrabón, en unos pasajes de su *Geografía*, describe la manera de vivir de los cántabros y otros pueblos del norte de la Península Ibérica, como ajustados a sistemas de parentesco matrilineales, en los que la mujer tenía gran autoridad y significación económica, pues trabajaba la tierra y era propietaria, y en los que también se daba claramente un culto lunar” (Julio Caro Baroja [1961]/2006: 34).

⁵⁹ Existen otros estudios posteriores sobre el origen agrícola femenino en el Neolítico: Laila Colomer; Marina Picazo; Paloma González Marcén; Sandra Montón (compiladoras.) 1999; Margarita Sánchez (2007).

⁶⁰ Deméter era el nombre de la diosa de la agricultura, cuya hija Perséfone era también diosa. Son llamadas diosas madres, consideradas representativas de la genealogía femenina y estudiadas por feministas como Luce Irigaray y Luisa Muraro.

⁶¹ Ctónico, del griego antiguo, significa “perteneciente a la tierra profunda”, sinónimo de subterráneo, profundo.

Investigar cómo se ajustan las sociedades matrilineales del neolítico con las constituidas por pueblos pastoriles y patriarcales representa una empresa superior. Según el autor, previo a ese cambio y ajuste significativo de las sociedades patrilineales y patriarcales, hubo un gran peso en las viejas religiones europeas, del dios del cielo, de la luna⁶² y del sol. Estos elementos estaban integrados como divinidades, de forma sistémica, con una estructura lógica y un funcionamiento regular y rítmico (2006: 35). El antropólogo considera que aunque no hay por qué investigar la razón por la que los sistemas constituidos en épocas prehistóricas influyen en otras posteriores, sí le parece importante señalar que esta influencia no se debe: “a puros mecanismos culturales sino a lo que en sí tienen de *vitales* las nociones de la *majestad* celeste, de la *fuerza* solar, del misterio y *secreto* de la noche y su astro, nociones que gravitarán y gravitarán sobre generaciones y generaciones” (Julio Caro Baroja, 2006: 35)⁶³.

Las nociones de vitalidad y de fuerza que produce la contemplación, las veremos en las prácticas y conversaciones del grupo agricultor biodinámico, incluso rodeadas de un sentido mágico, cuasi religioso.

Precisamente, he querido utilizar el trabajo de Julio Caro Baroja porque puede ayudar a analizar las prácticas y los conceptos que manejan especialmente los integrantes del grupo ecológico biodinámico, sobre todo, porque en su cosmología existen fuentes de una larga tradición simbólica y casi religiosa con la naturaleza. En particular para el objeto de estudio de esta tesis, de la extensa investigación de Julio Caro Baroja me ha interesado la clasificación y los datos sobre los orígenes de la agricultura y su comienzo femenino. Sobre todo, quería buscar el origen, para desmentir la idea y representación de que los agricultores o campesinos siempre son varones, porque precisamente el grupo agricultor biodinámico se relaciona con una asociación de sólo mujeres agricultoras de distintas ciudades europeas, que se reúnen anualmente desde hace varias décadas, cada vez en una ciudad europea distinta⁶⁴.

⁶² Veremos en el capítulo 5 que el grupo agricultor utiliza un calendario lunar para el cultivo y la cosecha.

⁶³ La cursiva es del autor.

⁶⁴ Las agricultoras y socias del grupo agrícola biodinámico suelen acudir a estos congresos de sólo mujeres. Luego el grupo discute y trabaja los resultados de las aportaciones de las agricultoras y granjeras.

Siguiendo la contextualización de este autor, a principios del siglo XX hubo autores que defendieron la tesis de que los mitos lunares eran, dentro de la mitología, los primeros en todo el desenvolvimiento de la Mitología⁶⁵. Otros autores se decantaron por los solares y otros partidarios de las teorías meteorológicas, pero todo esto pasó luego a considerarse extravagancia⁶⁶. Algunos etnógrafos alemanes y austriacos defendieron la tesis de que existían “ciclos de cultura” que caracterizan el culto al Dios del cielo, culto solar y el culto lunar, y sostenían que el culto lunar era propio del “ciclo matriarcal agrícola”, de descendencia matrilineal; siendo la mujer en este ciclo experta en artes mágicas.

Baroja sostiene que la crítica posterior ha destruido gran parte de esta construcción teórica y su cosmogonía, pero insiste en que no cabe duda de la conexión entre ciertas actividades de la mujer, ciertas concepciones y ciertas creencias, sobre todo, porque esta conexión se puede fundar no en hechos de los que se pretende estudiar y aclarar a la luz de la palabra “Cultura”, sino que sería partiendo de verdaderas “funciones”, casi más orgánicas que sociales (2006:33). Considerando el hecho de que la luna, el mes lunar y la menstruación de la mujer ha debido influir en que la luna como divinidad y la mujer como ser humano se hallen una y otra vez asociadas (Julio Caro Baroja, 2006:33). Esta relación básica ha podido contribuir a que se establezcan otras más complejas:

“Cada elemento de la Naturaleza que nosotros estamos ya acostumbrados a considerar en abstracto como algo impersonal, indiferente y articulado, para el hombre primitivo es algo directo emocional e inarticulado. Es un ser al que el hombre se dirige como en segunda persona: no es “él” (“el cielo”, “la tierra”), es “tú”. Y le habla, o usando de un tú mayestático como el que se emplea para hablar a Dios, o recurriendo a un “tú” familiar. Los poetas usan aún este procedimiento hasta cierto punto en nuestra sociedad. Pero el hombre antiguo veía a estos elementos cargados de atributos, que

⁶⁵ En el capítulo siguiente se ahondará en estas conexiones según la cosmología de Rudolf Steiner, fundador de la agricultura biodinámica.

⁶⁶ En nota Caro Baroja nombra el libro de Bronislaw Malinowski *Magic, Sciencia and Religión* y atribuye estas críticas a los funcionalistas.

en sí nada tienen de naturales, y que rebasan los límites de la concepción poética” (Julio Caro Baroja, 2006: 28).

En los capítulos del análisis se verá cómo el grupo agrícola productor, a través de oraciones, estructuran su cosmogonía con el empleo de atributos y el uso del tú mayestático. También oraciones dedicadas a la tierra, al sol y a los alimentos⁶⁷. Volviendo a la obra de Julio Caro Baroja, este distingue dos sistemas diferenciados: la magia pública realizada para fines favorables como producir lluvia, que induce a mejoras de la cosecha, y que se corresponde con los cuatro elementos (Mythos, Logos, Ethos y Eros), y la magia maléfica que tiene otro tipo de sistema (2006: 40)⁶⁸.

Esta relación cuasi religiosa con la naturaleza podemos situarla en algunas teorías ecofeministas llamadas espirituales. Vandana Shiva (2004), una de sus representantes, en su lectura ecofeminista estamos ante un proceso largo de expropiación, puesto que la agricultura practicada por mujeres en épocas prehistóricas se ha ido modificando en el transcurrir de los tiempos sobre todo con “la destrucción de las tecnologías tradicionales, respetuosas de la ecología, que suelen crear y emplear las mujeres” (2004: 43).

Este ecofeminismo plantea que la ideología patriarcal y el capitalismo industrial homogeniza y fragmenta a la vez; rechaza los dualismos de la naturaleza buena y mala, del sujeto frente al objeto, de la naturaleza frente a la sociedad o la cultura. Ante la destrucción de los ciclos ecológicos que acarrea la producción dicen estas feministas: “La Naturaleza es, como dicen los pueblos indios norteamericanos, nuestra madre, no una mera fuente de materias primas, es un sujeto, materia animada, espíritu materializador” (María Mies y Vandana Shiva, 1997:238). Estas investigadoras abogan por la búsqueda de la experiencia, de la interdependencia y la integridad, en encontrar una ciencia y saberes que alimente los sistemas sostenibles de la naturaleza, lugares comunes en los que muchas mujeres han investigado: “desde Barbara McLintock cuando se remite a una sensibilidad hacia el organismo

⁶⁷ “Tierra, estos frutos tú nos has dado, Sol, a estos tu luz ha madurado. Sol y Tierra bien amados nunca seréis olvidados”

⁶⁸ La hechicería y la llamada “magia negra” no entrarían en esta investigación.

hasta Rachel L. Carson⁶⁹ cuando habla de la participación en los ritmos perennes de la naturaleza o Itwari Devi cuando explica que el *shakti* (poder) procede de los bosques y las praderas” (María Mies y Vandana Shiva, 1997:57).

Siguiendo con la agricultura practicada por mujeres, estas prácticas conectan con la idea de creatividad, donde entrarían a formar parte la relación enseñanza-aprendizaje y la semiótica, aspectos que hemos visto en el anterior apartado teórico. El aprendizaje agrícola está entonces relacionado con la técnica y no tanto con la tecnología, conceptos que iremos desarrollando.

En los capítulos de análisis⁷⁰ veremos cómo las mujeres y los varones trabajan los cultivos y la elaboración del alimento, usando técnicas muy rudimentarias y que sustentan en un lenguaje performativo, signos por los que muestran su creatividad. Sobre la Antropología de la *Performance* Rodrigo Díaz Cruz (1997) dice que la performance es un acto de dramatización o mediación que desplaza el guion establecido, el texto cristalizado, por tanto, lo transforma y reelabora.

Si unimos la performance, la antropología de la experiencia y la propia vivencia, y que circulen, quizás se resuelva la dicotomía tan conocida, entre mente y cuerpo. Veremos por ejemplo, que según los cursos de cocina ofertados (en algunos de ellos sólo mujeres), utilizan un lenguaje convincente, alegre, teatral, mientras hacen alguna actividad⁷¹. “La experiencia no es, no puede ser amorfa; se la organiza a través de expresiones, relatos, narrativas, dramas sociales y realizaciones culturales (*cultural performance*⁷²) en general que se muestran y se comunican, esto es, que se hacen públicas” (Rodrigo Díaz Cruz 1997:12).

En el siguiente epígrafe trabajo la idea de creatividad, porque la relaciono con producir algo nuevo a partir de lo existente, y las mujeres líderes de ambos grupos, aunque usando unas técnicas básicas y rudimentarias, crean caminos hacia

⁶⁹ En el siguiente capítulo se aportan algunas referencias de su obra

⁷⁰ Capítulos 4, 5.

⁷¹ A lo largo del trabajo de campo constaté que para aprender a cocinar cereales integrales se apuntan sólo mujeres. En las asambleas de socias/os para el cultivo biodinámico hay una proporción parecida de mujeres y hombres.

⁷² La cursiva es del autor.

unas prácticas higiénicas, hacia un saber y hacia una autonomía simbólica (María-Milagros Rivera Garretas, 2012).

2.2.7. La creatividad y lo científico en la técnica

La creatividad, según Restituto Sierra Bravo (1995), consiste en la producción de algo nuevo a través de unas técnicas que modifican lo que ya existe. En el ámbito creativo entran en juego dos formas de actividad: el *descubrimiento* y la *invención*. Popularmente, a veces, se confunden, pero etimológicamente son diferentes: *descubrimiento* se deriva del verbo latino (dis) *discooperire*, que significa descubrir o poner al descubierto; *invención* proviene de los términos latinos *inventio*, compuesto de *in* (en) hacia, y *venio* (venir) y significa hallar, encontrar (1995: 108).

El *descubrimiento* significa desvelar, permitiendo ver lo que antes estaba oculto a nuestros ojos y hace referencia al conocimiento. La *invención* no significa conocer, sino encontrar algo, encontrar nuevas formas de combinar y de aplicar. Subraya Sierra Bravo que lo creativo se relaciona con el descubrimiento; por tanto, el descubrimiento es una actividad científica y por eso se llama o debería llamarse “descubrimiento científico”. La invención, en cambio, es una actividad técnica, y se dice o debería hablarse de “inventos técnicos”. Ambos conceptos, si están vinculados, representan en muchas ocasiones la solución a un problema, pero si divergen pueden formar un binomio dicotómico (Restituto Sierra Bravo 1995:109).

Los analistas trazan una distinción nítida entre la técnica y la tecnología. La *técnica* sería “la capacidad práctica de alcanzar determinados objetivos”. La *tecnología* sería “el conocimiento de principios subyacentes abstraídos del propio proceso de transformación”, y permite considerar nuevas transformaciones potenciales antes de tener cualquier competencia práctica. Antropológicamente, resaltamos que las técnicas han estado en todo acompañamiento humano.

Según vimos con la aportación del orden simbólico de la madre de Luisa Muraro (1994), entraría en juego la técnica. Desde mi perspectiva, estando la técnica cercana al cuerpo también estará cercana a la lengua materna. En el aprendizaje

primero con el cuerpo y la lengua materna entraría también la técnica, y ambas, lengua y técnica, se dan gracias a la relación fecunda con la madre que enseña a hablar, y enseña un orden simbólico. Según Luisa Muraro, este orden ayuda en la vida a una autonomía simbólica frente al patriarcado. Por tanto, la mujer y el varón tendrán que pasar por un proceso de formación dentro del mismo contexto de desarrollo infantil, en relación con la madre (o quien ocupe su lugar). La lengua materna se inscribe en esa formación primera, en ese aprendizaje, en esa relación de higiene, de comida, de técnica; Entonces gracias a ese orden vamos desarrollando habilidades, que luego se abrirán a otras habilidades “adquiridas”, en otros contextos de relación (Luisa Muraro, 1994).

Desde mi punto de vista y en la misma línea argumentativa, quiero diferenciar que el aprendizaje de las primeras técnicas se aprende de la madre junto con la lengua materna, situación relacional que no ocurre con la tecnología de laboratorio. Asimismo, la técnica entraría en relación íntima con la enseñanza de la madre y la práctica del cuidado del cuerpo. Para situar el aprendizaje primero de las técnicas que el ser humano aprende en relación a su cuerpo he buscado un antropólogo que precisamente se cuestiona esto. Marcel Mauss (1979) hizo un estudio sobre las técnicas del cuerpo, en función de la diferencia sexual y de las técnicas que se van aprendiendo.

2.2.8. Las primeras experiencias de las técnicas del cuerpo

En “Techniques du corps” Marcel Mauss [1935] (1979):337-354) hizo un estudio sobre la inseparabilidad del cuerpo de los actos tradicionales y experimentables. Estos actos son el conjunto de los hábitos del cuerpo y forman parte de unas técnicas que se aprenden, cuya evolución no termina nunca. La habilidad y la combinación de las técnicas forman una parte importante de la vida del ser humano. El antropólogo, en su estudio, hace varias clasificaciones de las técnicas del cuerpo por edades y por los cambios vitales. La posición de la parturienta, la recepción del bebé, de la lactancia y de la actitud de la nodriza en el modo en que esta puede llevar al bebé en brazos, son algunos ejemplos que expone. Estas técnicas siempre dependen de la pericia de quien las ejecuta; hay una intención

y una educación, la mujer u varón las va desarrollando durante su vida, y son experimentales para la mejora de la acción. En su clasificación, las técnicas de la niña o del niño tienen que ver con una atención a los sentidos, la vista, el oído, y con la eliminación a veces de ciertas posturas. Los movimientos del cuerpo, si se repta, si se anda en cuclillas, dependerá de técnicas que dependen del vestido, si este está cosido de una forma u otra (Marcel Mauss, ([1935] 1979:350).

Marcel Mauss explicita que el desarrollo de las técnicas del cuerpo son propias del vivir y se van ampliando mientras se vive. El hecho de vivir ya hace que estemos en contacto con nuestra propia biología y aprendamos una interdependencia con las técnicas. Sean estas de cuidado, de cómo saber estar, sean de creaciones artísticas y de utilización de instrumentos (1935]1979:348). En este sentido que señala Mauss sobre la técnica, añado que son habilidades que siempre vamos adquiriendo en relación.

La teoría antropológica de Tim Ingold (2001) expone que los seres humanos no nacen con una arquitectura ya preparada de mecanismos especializados, argumenta que el ser humano no nace con un dispositivo de adquisición de tecnología. Por otro lado, este conocimiento técnico primero, es un conocimiento que es calificado de práctico. Algunas comunidades ecológicas que se relacionan con el alimento recuperan y desarrollan algunos saberes que han sido cancelados, han sido inhabilitados porque no son considerados científicos. Al no ser denominados como científicos, pasan a ser subculturas porque no reproducen a grandes escalas sociales las estructuras consabidas, por eso estos grupos son catalogados de heréticos. Al respecto y según Bourdieu (2000b) sería: “la invención herética que, poniendo en cuestión los principios mismos del antiguo orden científico, instaura una alternativa diferenciada, sin compromiso posible, entre dos sistemas mutuamente excluyentes” (2000b: 35). Al respecto la antropóloga Beatriz Santamarina en su libro *Ecología y poder* (2006) dice que hay otras maneras de investigar la realidad. Estas son formas de producción “híbridas” (combinadas), porque beben de las fuentes científicas y de las fuentes del sentido común: “son formas bastardas de enunciados que complejizan la simpleza dicotómica” (2006:30). Pero, lo paradójico es que gracias a la proliferación de artículos, revistas y libros de este doble aspecto, el sentido común y lo científico, en las últimas décadas del siglo

XX, ha tenido lugar un desarrollo del fenómeno ambiental⁷³. Estas formas “bastardas” de enunciados surgen en grupos que investigan la realidad del fenómeno ambiental; en comunidades que están continuamente trabajando con la materia, y en las que trabajan con el cuerpo de forma creativa buscando la salud.

Según los conceptos desarrollados hasta ahora, desde mi punto de vista para encarar el fenómeno ambiental es necesaria la creatividad junto al aprendizaje de las técnicas: unión que puede ser aplicada en el mantenimiento de la salud del cuerpo⁷⁴, en la tierra y en el fruto. Cuando aprendes la técnica estás tocando la materia. A continuación, a la relación técnica y materia le añadimos una nueva categoría que es la “estética”. Pues estas son nociones que barajan los dos grupos de la presente etnografía, y así abriendo estos conceptos podemos comprender el sentido que ellos dan a la “materia”.

Hemos visto que si hablamos de técnica hablamos de materia y también hablamos de estética; pues ese trabajo con la materia se hace desde un punto de vista creativo buscando belleza. Veamos a continuación esos dos conceptos, materia y estética, relacionados entre sí⁷⁵.

2.2.9. La Materia y la Estética

La materia y lo sensible (mundo sensible, físico) tienen una íntima relación. Relación que tiene que ver con el “acto” de percibir y, que este acto, se sirve de los sentidos, y que estos “sentidos” están en el cuerpo. El acto de percibir forma parte de un proceso complejo. María-Milagros Rivera Garretas en su estudio *Una cuestión de oído de la historia de la estética de la diferencia sexual* (2000b) ilustra que el acto de percibir tiene que ver con la estética: 'Estética' es una palabra que procede del griego y quiere decir 'percibir'. Al principio la estética estaba relacionada con la salud, con el aprendizaje y con la herencia de la madre. En algunos momentos de la

⁷³ Para conocer en profundidad sobre el fenómeno medio ambiental, su doble carácter, científico por un lado y, por otro, los movimientos ecológicos y las causas de sus manifestaciones en el siglo XX véase Beatriz Santamarina (2006).

⁷⁴ En el grupo vegetariano, veremos los rituales de limpieza del cuerpo que enseña la líder.

⁷⁵ En el grupo agrícola ecológico, veremos la unión entre la estética (belleza) y la salud, por ejemplo cuando te enseñan los frutos de su cosecha (por ejemplo: la belleza de una zanahoria: “estas zanahorias están buenas y ¡son tan bonitas!” (informante).

historia de Europa la estética dejó de ser entendida como arte de la percepción y perdió su significado y sentido originarios (2000b:111).

La estética en su significado original era el “arte de la percepción viva y singular”, y pasó a designificarse y a ser “ciencia de lo bello” por Georg Hegel. Por tanto, el concepto de estética se empequeñece, pasa a ser una contemplación del arte, pero ya no de lo que está vivo (María Milagros Rivera, 2000b: 111). En su *Introducción a la estética*, Hegel habla desde un pensamiento binario: lo bello artístico es superior a lo bello natural, y afirma “todo lo que procede del espíritu es superior a lo que existe en la naturaleza”, y añade: “la más funesta idea que atraviesa el espíritu de un hombre es mejor y más elevada que el mayor producto de la naturaleza, y esto justamente porque participa del espíritu y porque lo espiritual es superior a lo natural” (Citado en María-Milagros Rivera Garretas 2000b: 112).

Al querer meter en un pensamiento binario una facultad tan grande como es la estética (o el acto de percibir), se pierde mucho, al respecto dice María-Milagros Rivera:

“Del empequeñecimiento de la estética a lo que cabe en el pensamiento binario y sus antinomias (natural/espiritual, naturaleza/arte, materia/forma, inferior/ superior, peor/mejor, etc.) nacería una extraña paradoja, que preocupó también al feminismo del siglo XX: la dificultad de concordar lo bueno con lo bello” (María-Milagros Rivera Garretas 2000b: 112).

Del texto de Hegel objeta la autora que este pensamiento racionalista separa, en su esfuerzo de objetivación, el deseo de concordancia con lo “bueno”. Y en la vida de los seres humanos, lo bueno (ético) y lo bello (estético) y el cuidado del cuerpo femenino estarían fuera de este pensamiento binario y antinómico (2000b:113)⁷⁶.

⁷⁶ En el siguiente capítulo seguiré la distinción de la estética que hace María-Milagros Rivera (2000b), pues en la filosofía que sustenta el grupo biodinámico veremos la carencia que le atribuye su precursor a la percepción hegeliana, y también Kantiana, por lo importante que es la observación y la percepción en las prácticas agrícolas; véase nota 97.

La recuperación de lo que había sido empequeñecido e infravalorado en pensamientos binarios ha sido una gran tarea del feminismo. Tener en cuenta que somos seres sexuados está relacionado con la percepción. Percepción que está implicada en el cuidado del propio cuerpo, en el cuidado de la tierra al cultivarla, en la observación de la belleza de lo vivo, en los grupos de aprendizaje. El pensamiento de la experiencia tiene un gran sentido, hoy, cuando nos están dando todo hecho, cuando hay un olvido del proceso íntimo que requiere el conocimiento del medio ambiente.

En conclusión, recuperar la genealogía femenina ha sido la gran tarea del feminismo. El trabajo sigue, el puzle se recompone cuando entran las relaciones, sin que falte ninguna pieza en juego: la propia experiencia singular y el cuidado son aspectos que reconocen que el medioambiente es la nueva tarea a aprehender. Sin olvidar, como vimos en el otro apartado, que las relaciones ecológicas se basan en el significado, son semióticas (en un ecosistema cada organismo vive en su propio mundo subjetivo). La tarea, entonces, consiste en la búsqueda de la experiencia, de la interdependencia y la integridad que “constituye la base para la creación de una ciencia y un saber que alimente, en vez de violentarlos, los sistemas sostenibles de la naturaleza” (María Mies y Vandana Shiva, 1997:57).

Existen movimientos que no son visibles y que están desde hace años funcionando, en relación y a nivel personal y singular, en pro de las prácticas agrícolas ecológicas y en pro de los cuidados de salud con los alimentos, sistemas de conocimientos ecológicamente sensibles que conoceremos en esta investigación. En el siguiente capítulo se verán las diversas teorías alimenticias y las cosmogonías de los dos grupos estudiados.

CAPÍTULO 3

3.1. HISTORIA Y ORIGEN DE LOS MOVIMIENTOS ECOLÓGICOS ALIMENTICIOS

Encontrar los orígenes históricos de lo que podemos definir como un proceso de “desnaturalización” industrial, que supone no sólo la ruptura de la cadena alimenticia ‘natural’ sino de la propia relación de los seres humanos con los productos ‘naturales’ es uno de los objetivos de este capítulo, y de la hipótesis de que los dos grupos que se presentan en esta etnografía formarían parte representativa de los movimientos contrahegemónicos ecologistas; porque estos tienen un origen, que ni es nuevo ni espontáneo. Las relaciones que cambian la realidad alimenticia tienen un comienzo. Este capítulo presenta un seguimiento diacrónico y análisis histórico de cuándo aparecen estos grupos, de por qué aparecen, cómo han ido cambiando y cuáles son los planteamientos.

Considero importante la interconexión entre ciertos periodos de tiempo. En el siglo XX, en las décadas de los años sesenta y noventa se fraguaron movimientos futuros y realidades de un lienzo que está hecho en la actualidad. En el pasado siglo aparecen condensados algunos signos que anticipaban futuras revoluciones en el siglo XXI, pues lo que hoy acontece no es una situación nueva sino el reflejo de un cambio. Lo que promovieron los movimientos ecologistas y agroecologistas, los movimientos feministas y el ecofeminismo, la ecología científica y la teoría feminista en la década de los sesenta del pasado siglo está incidiendo en la actualidad de otra manera y bajo otras formas. Por tanto, la finalidad de este capítulo es buscar en esos puntos condensados las pautas originales para ayudar a comprender el sentido de la existencia de estos grupos de hoy, que buscan en la alimentación el camino y un nuevo tránsito hacia la concienciación medio ambiental.

A lo largo del capítulo se presentan junto al contexto de la época a algunas autoras y autores, cuyas obras han incidido en las cosmologías de los dos grupos de

esta etnografía. En el siglo XIX y principios del XX se presenta algunos apuntes de la vida y filosofía de Rudolf Steiner, y de algunas similitudes con la ciencia de Hildegarda de Bingen; en el contexto de los años sesenta, algunas referencias sobre la huella científica de Rachel L. Carson (pionera del ambientalismo mundial); en el contexto de los años noventa, la activista Julia Butterfly Hill, y algunas referencias documentales; y por último, una exposición de las corrientes y las teorías de los orígenes de la dieta vegetariana, la dieta macrobiótica y la opción vegana o vegetarianismo (*sic*).

3.1.1. Siglo XIX y principios del XX. Rudolf Steiner

Para conocer el origen de la agricultura biodinámica es preciso conocer algunos aspectos de su precursor el filósofo Rudolf Steiner. A principios de siglo XX éste dio algunas conferencias sobre agricultura, desde entonces serán las bases de los métodos agrícolas ecológicas y biodinámicas que se practican en muchas comunidades, granjas y huertas europeas⁷⁷.

El grupo productor agrícola biodinámico que presenta esta tesis sostiene en sus prácticas el conocimiento que divulga la Asociación Antroposófica, fundada por el filósofo Rudolf Steiner⁷⁸.

Rudolf Steiner nació en 1861 en Kraljevec (Austria), y murió en 1925 en Dornach (Suiza). Procedente de una humilde familia rural, cursó estudios en la Escuela Técnica Superior de Viena y, posteriormente, se doctoró en filosofía en la Universidad alemana de Rostock. Su interés por las ciencias naturales hizo que en sus indagaciones buscara un puente de unión entre las ciencias naturales y la espiritualidad. Así, investiga la mística y las corrientes espirituales cristianas. Se relacionó con muchos círculos intelectuales y artísticos, donde se reunían escritoras⁷⁹ y escritores y artistas propicios a su forma de pensar y también en

⁷⁷ Lo veremos extensamente en el capítulo 5 con el trabajo de campo y análisis.

⁷⁸ Rudolf Steiner define la Antroposofía como la guía hacia un autoconocimiento vivo y una autotransformación.

⁷⁹ En su autobiografía Steiner nombra muchas de las relaciones de estudio y trabajo que tuvo con mujeres y la admiración que sentía por ellas.

contra⁸⁰. En estos círculos culturales, Steiner fue acuñado como un experto nietzscheano (Gary Lachman, 2012: 103).

Rudolf Steiner fue un estudioso apasionado de la obra de Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832), colaborando en la edición de su legado. En 1889 comenzó a trabajar como editor en el “Archivo Goethe – Schiller” en la ciudad de Weimar, y con otros estudiosos trabajó en la obra definitiva de Goethe, bajo el patrocinio de la Gran Duquesa Sofía de Sajonia (Gary Lachman, 2012: 84)⁸¹.

Las vivencias de Rudolf Steiner en los círculos artísticos de Weimar y su labor investigadora sobre el poeta le inspiraron a escribir *Goethe y su visión del mundo* (edición Weimar 1897). En este libro, Rudolf Steiner explica la posición de Johann Wolfgang von Goethe en relación con el desarrollo del pensamiento occidental, la consecuencia de la visión platónica del mundo y la metamorfosis de los fenómenos universales. Una de las líneas de investigación que expone en su libro fue ver que la visión platónica en la religión supuso para Goethe varias dificultades. La sedimentación de la influencia platónica en el pensamiento cristiano fue una herencia consolidada a lo largo de los siglos anteriores al poeta, y que este retomó para refutar una parte del platonismo, pues estas formas de pensar se desviaban de la realidad y de su propia concepción de la naturaleza.

Según Rudolf Steiner, Goethe estaba de acuerdo con la elevación del alma hacia el mundo de las ideas, sin embargo, no podía aceptar el mundo ideal como algo aislado, ya que la misma naturaleza hablaba el lenguaje de las ideas siempre que el alma se abriera a dicho lenguaje (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 36). La objeción al platonismo religioso era porque separaba aquello que en el conocimiento humano está unido por la contemplación. Al ser humano la naturaleza le ofrece ideas, sin embargo, en el cristianismo platónico, las ideas existían por sí mismas, en el seno de una espiritualidad aislada de la naturaleza ([1897] (1989):33, 34).

Siguiendo con la teoría goethiana, el lenguaje de la contemplación y el lenguaje del pensamiento se unen para comprender y revelar la realidad total. Para

⁸⁰ Durante unos años perteneció a la sociedad teosófica fundada por Madame Blavatsky, más tarde se separaría y fundaría la sociedad antroposófica.

⁸¹ El trabajo lo consiguió gracias a la recomendación de la poeta feminista Rosa Mayreder, amiga de Steiner. Amistad que más tarde Rudolf Steiner mencionaría en su autobiografía con estas palabras sobre el talento de su amiga: “poseía todos los dones intelectuales que se pueden alcanzar (...)” y “su trabajo armonioso hacía de ella el epítome de todo lo que es humano” (citado en Gary Lachman, 2012: 82).

Goethe, explica Rudolf Steiner, no existía un mundo sensible (naturaleza) sin ideas, preguntándose el poeta: “Cómo se encuentran el mundo de las ideas y el mundo de los sentidos” (Rudolf Steiner [1897] (1989): 32). Es decir, Goethe siguió una parte del platonismo para buscar la “idea” del ser vegetal planta. De modo que “en la visión goethiana del mundo se mantienen las ideas platónicas en toda su pureza, superando aquella corriente que se desviaba de la realidad” ([1897] (1989): 36).

3.1.1.1. Goethe y la metamorfosis de las plantas

La búsqueda de la “idea planta” y la observación “cualitativa del mundo del color” fueron los caminos por los que transitó Goethe. En su época la ciencia de la naturaleza comenzó a transformarse en mecánica aplicada, la cual explicaba los movimientos visibles que se producen en el espacio y los fenómenos que explican la naturaleza inorgánica y consideraba el aspecto temporal y espacial de los fenómenos a través de la cuantificación, donde lo cualitativo desaparece. El poeta dejó que lo cuantitativo siguiera su curso decantándose hacia los elementos cualitativos que no son de naturaleza mecánica y centrándose en “observar y clasificar los hechos sensorialmente perceptibles” (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 176).

Goethe consideraba que lo cualitativo existe en el mundo exterior y forma con lo temporal y con lo espacial “un todo indisoluble” (Rudolf Steiner, [1897] (1989):171). En su crítica a la mecánica aplicada, advirtió que sólo el pensamiento abstracto puede separar los fenómenos de los colores y verlos sólo como luz y vibraciones: “El rojo que yo veo y las vibraciones de luz que el físico comprueba que corresponden a ese rojo constituyen en realidad una unidad que solo la razón abstracta puede separar” (En Rudolf Steiner [1897] (1989): 174). Si la física moderna se preguntaba qué número de vibraciones por unidad de tiempo corresponderá a un color determinado; Goethe se preguntaba sobre la relación entre dos o más colores y su aspecto cualitativo.

Según Rudolf Steiner, para comprender la concepción del mundo de Goethe, no había que quedarse en los datos que proporcionan los sentidos y la experimentación; comprender la metamorfosis de las plantas y la metamorfosis de

los animales no consiste en religar los hechos externos sino en impregnarnos de la idea del “ser vivo”. Goethe buscaba un concepto de lo “vivo” y superior y desechaba la búsqueda “de un mecanismo complejo y matemáticamente determinado” (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 111).

En este sentido, el concepto de lo “vivo” puede ayudar a distinguir las características del método ecológico que utiliza el grupo agricultor biodinámico en sus prácticas. Goethe concebía la naturaleza vegetal como una totalidad viva y se imaginaba lo particular surgiendo de esa totalidad ([1897] (1989): 109). Según Rudolf Steiner esta aportación del naturalista sobre la esencia del organismo fue original en el campo de la biología: por la certeza del poeta de que “en la planta y en el animal es posible captar algo que no es accesible a la mera observación de los sentidos. Lo que el ojo físico es capaz de percibir en un organismo a Goethe no le parece sino la consecuencia del conjunto vivo, “constituido por la interacción de las leyes de formación, que sólo los ojos del espíritu pueden percibir” (Rudolf Steiner [1897] (1989):109).

Rudolf Steiner explica en su libro, que la idea del “ser vivo” para Goethe no tenía que ver ni con el “mecanicismo” ni con el “vitalismo”, corrientes vigentes en su época. El primero, reducía al organismo vivo en máquina y el segundo creía en una fuerza vital o forma superior de energía, de repulsión y atracción química fuera del organismo humano. Por tanto, quién opta por una fuerza vital reconoce que los procesos orgánicos no son mecánicos, pero le falta capacidad para desarrollar en sí esa otra forma de contemplación, a través de la cual se le daría a conocer lo orgánico, o sea, le falta la interioridad (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 126-127). Veamos la refutación de ambas doctrinas, en palabras del filósofo:

“Pero Goethe no quiere explicar la naturaleza conforme a las intenciones de algún ser situado fuera de ella, sino según las leyes creadoras que se encuentran en la naturaleza misma [...]” (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 144).

Entonces para percibir lo suprasensible y entender la naturaleza, Goethe tenía que desarrollar la idea de arquetipo en sus estudios de botánica. Si el ojo es necesario para percibir los colores, también es “necesaria la capacidad de percibir,

de modo inmediato, lo suprasensible en lo sensible” (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 128). Si la observación se queda sólo en aplicar los sentidos, no es suficiente, le falta “despertar la percepción sensible de las formas vegetales, elevándola a un plano superior, e imaginando la forma sensible de un arquetipo vegetal suprasensible” (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 128)⁸².

Rudolf Steiner señala que el desarrollo del concepto arquetipo es central en la teoría goethiana:

“Nuevas condiciones de vida estimulan la forma orgánica a transformarse de una determinada manera, según leyes internas. Las influencias exteriores actúan de modo indirecto, no directo, sobre los seres vivos. Innumerables formas de vida están contenidas, en idea, dentro de la planta y del animal arquetípicos, tan solo acceden de hecho a la existencia aquellas que experimentan la acción de algún estímulo externo” ([1897] (1989):146).

El extenso estudio de Goethe, el darwinismo, más tarde, y Haeckel darían luz sobre el parentesco entre ciertas formas orgánicas, pero Rudolf Steiner insiste en la profundidad del ser orgánico: “el darwinismo cree poder prescindir de las fuerzas existentes en lo orgánico, fuerzas que Goethe se imagina como sensibles-suprasensibles” (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 148).

Hasta aquí he enfocado algunos de los conceptos de Goethe, como la metamorfosis de las plantas y la planta arquetípico sensible-suprasensible, nociones que investigó Rudolf Steiner y que más tarde orientó hacia lo que sería la base teórica de la agricultura biodinámica. Unos conocimientos que siguen vigentes en la actualidad.

El proceso desarrollado por Goethe había sido empírico hasta llegar a una visión global. Rudolf Steiner vio que el autor no pudo completar el concepto metamórfico. Según el filósofo, Goethe se detiene en que “la idea es eterna y única”,

⁸² Steiner explica la diferencia: “El vitalista se refugia en el concepto, vacío de contenido, de la fuerza vital, porque no ve en absoluto aquello que sus *sentidos* no puede percibir en el organismo. Goethe ve lo sensible tan impregnado de lo suprasensible, como una superficie pintada está impregnada de pintura” (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 128) (Cursiva del autor).

y en su apariencia la idea se presenta como una multiplicidad de ideas particulares: la idea de la planta, la idea del animal, que tienen que dejarse reconducir a una forma básica, del mismo modo que la planta se deja reconducir a la hoja (Rudolf Steiner, [1897] (1989): 203).

Al final de su libro *Goethe y su visión del mundo*, Rudolf Steiner establece una comparación entre la teoría de Georg Hegel y la teoría de Goethe, ambos contemporáneos, y que mantuvieron algunos encuentros y desencuentros entre sus respectivas visiones. Según Steiner, la diferencia de Hegel es que busca la metamorfosis de la idea desde el puro ser abstracto hasta el nivel en que la idea se convierte en una manifestación real inmediata y considera la aparición de la filosofía como ese nivel supremo. En la búsqueda de la metamorfosis:

“Hegel busca lo general, la especie, y no sitúa en el individuo humano el origen de lo ético, sino en un orden universal que se haya fuera del hombre y que se supone contiene las ideas morales. El ser humano no se fija a sí mismo una meta moral, sino que ha de integrarse en el orden moral del universo” (Rudolf Steiner, [1897] (1989):207).

Sobre las similitudes que hubiera entre ambos, Steiner aclara ([1897] (1989): 206): “siendo cierto que la concepción goethiana del mundo y la filosofía de Hegel se corresponden perfectamente, sería un gran error atribuir al pensamiento de Hegel el mismo valor que al de Goethe. El mismo modo de representación existe tanto en uno como en otro. Ambos quieren evitar la auto-observación”. Ahora bien, en Goethe esta falla no tiene consecuencias nocivas: Si Goethe no ha poseído la percepción del mundo ideal, “por lo menos ha vivido en él, y sus observaciones están impregnadas de ello” (Rudolf Steiner, [1897] (1989):207). En su crítica, Steiner añade que tampoco Hegel percibió el mundo de las ideas en su existencia espiritual e individual; y finaliza su libro con estas palabras:

“Si Hegel hubiera hecho observaciones sobre la naturaleza, éstas habrían tenido, sin duda, tanto valor como las de Goethe; si Goethe hubiese querido construir un sistema de filosofía, la segura

noción de lo real, que le guió en las ciencias naturales, le habría sin duda abandonado” ([1897] (1989): 207).

Rudolf Steiner, como filósofo, justifica que la filosofía no encierra el contenido de las ideas en forma de vida, sino en forma de pensamiento, y “la idea viva, la idea como objeto de percepción, únicamente le es permitida a la auto-observación humana” ([1897] (1989): 205). En estas palabras podemos ver las conclusiones a las que llega: sobre la importancia de sumergirse en la auto-observación para ir encontrando la explicación de la metamorfosis de los fenómenos universales. Además, considero que precisamente la crítica que le hace Rudolf Steiner a Georg Hegel es por la visión dicotómica de este. Aspecto que ya desarrollé en el capítulo del marco teórico cuando María-Milagros Rivera Garretas (2000b) señalaba que Hegel hablaba desde un pensamiento binario y reduccionista. Pues este consideraba que lo bello artístico era superior a lo bello natural o que todo lo que procede del espíritu es superior a lo que existe en la naturaleza (2000b:112).

Veinte años más tarde, en la edición de 1918 de *Goethe y su visión del mundo*, Rudolf Steiner no sólo mantiene su postura, sino que la visión goethiana formará parte de las bases principales de su obra Antroposófica. Así define a su obra y a sí mismo:

“Por mi parte, veo en la Ciencia Espiritual de tendencia antroposófica, que vengo exponiendo desde hace dieciséis años en mis obras, el modo de conocimiento al que debe llegar el hombre que ha dado vida en su alma a las ideas de Goethe sobre la naturaleza como algo hecho a su medida, y que quiere extender al terreno del espíritu el campo de su experiencia.” (Rudolf Steiner [1897] (1989):211).

Cabe deducir de estas palabras lo importante que fue la obra de Goethe para Rudolf Steiner. También lo muestra el hecho de que el edificio⁸³ que construyera más

⁸³El primer edificio Goetheanum fue construido de madera en 1914, lo diseñó el propio Rudolf Steiner. “El proyecto era crear un edificio (...) que diera la impresión de haber crecido como un árbol” (Colin Wilson, 1986:169). El 31 de diciembre de 1922 lo destruyó un incendio. Ante la gran desolación de Rudolf Steiner y sus seguidores, el segundo Goetheanum fue construido de hormigón, ya no era como el primero “cuya forma orgánica se fusionaba con el paisaje”. En 1925 cuando murió Rudolf Steiner del segundo Goetheanum sólo estaban finalizados los cimientos, inaugurándose en 1929 (Gary Lachman,

tarde, para la sede de la Sociedad Antroposófica, tomara el nombre de Goetheanum, y de sus numerosas conferencias sobre el poeta. Desde la construcción del primer Goetheanum en 1914 sito en Dornach Suiza, se imparten allí la mayoría de los cursos y actividades de la Asociación Antroposófica.

Pero, antes de la construcción del edificio, en 1911, y antes de la Primera Guerra Mundial, Rudolf Steiner dio algunos cursos y organizó algunos congresos para diversas colectividades. Los temas eran sobre medicina, pedagogía, arte y religión. En estos encuentros surgían impulsos de asociación. Profesionales y personas interesadas se unían para investigar, uniendo a esos campos la visión antroposófica. Después de la Gran Guerra, en 1920, Rudolf Steiner siguió impartiendo cursos a colectivos profesionales en distintas ciudades y países. Por ejemplo, en ese año también dio un ciclo de conferencias a médicos/as y estudiantes de medicina⁸⁴, donde conoció a Ita Wegman, que luego sería su médica personal y directora del departamento de la Escuela de Ciencia Espiritual Antroposófica (Gary Lachman, 2012: 217). Ita Wegman también colaboró en la creación de un laboratorio de productos de estética e higiene, cuyas plantas eran elaboradas según los principios del método biodinámico que dio Rudolf Steiner, y que ella bautizó con el nombre de Weleda⁸⁵. En la actualidad, existen en Europa y Sudamérica numerosas asociaciones antroposóficas y colectivos como la “Medicina antroposófica”, la “Pedagogía Waldorf” (método de enseñanza); la “Pedagogía curativa” (educación a niñas y niños discapacitados)⁸⁶; la “Comunidad de cristianos”, la “Euritmia artística

2012: 209- 252). La Comunidad de Cristianos se fundó en 1921 a raíz de las conferencias y cursos que dio Rudolf Steiner a un grupo de teólogos y teólogas, que desde el cristianismo y la antroposofía elaboraron conjuntamente las bases. Esta iglesia no se consideraba perteneciente a la sociedad Antroposófica, sino que se consideraba como un movimiento religioso independiente (Christoph Lindenberg 2000: 144). Dirigida en ese momento por el ministro protestante Friedrich Rittelmeyer (2008), también biógrafo de Rudolf Steiner, que solía colaborar estrechamente con el antropósofo. En la Comunidad de Cristianos tanto mujeres como varones se ordenaban sacerdotes, y se sigue haciendo en la actualidad.

⁸⁴ Más tarde se publicó bajo el título *Geisteswissenschaft und Medizin* (Ciencia espiritual y medicina) y que constituyeron la base de la medicina antroposófica (Gary Lachman, 2012: 217)

⁸⁵ El nombre Weleda es en honor a la diosa celta de la salud (Gary Lachman, 2012:217). El laboratorio Weleda sigue hoy vigente, existen sucursales en varios países, también en España.

⁸⁶ También existe un movimiento, desde 1939, llamado Camphill, inspirado en la obra de Rudolf Steiner, que combina el arte, la medicina alternativa y la ciencia actual, para desarrollar de manera integral la vida de las personas con discapacidades cognitivas. Se cuidan y cuidan la tierra según los principios ecológicos y biodinámicos.

3.1.1.2. La cosmología del grupo agrícola biodinámico

La influencia de Rudolf Steiner en el movimiento alimenticio agroecológico biodinámico español parte de las nociones y estudio de la metamorfosis de las plantas según Goethe, cuya finalidad es la toma de conciencia de la naturaleza como ser y como un proceso vivo de cambio. El principio biodinámico sustenta la idea de que es el impulso humano quién sana la tierra cuando la trabaja de forma no agresiva.

La agricultura biodinámica surgió a raíz de una serie de conferencias que dio Rudolf Steiner en el año 1924⁸⁷, en el castillo de Keyserlingk en Koberwitz, cerca de la ciudad de Breslau⁸⁸. A estas jornadas asistieron unos cien participantes, mujeres y varones interesados en la agricultura y la alimentación, así como agricultores/as⁸⁹. Como hemos avanzado, Steiner creó la antroposofía o ciencia del espíritu apoyándose en la teoría goethiana, o sea, en la idea de la planta arquetípica que descubrió Goethe a través de su práctica de la imaginación activa y en su búsqueda de la *Urpflanze* o planta primordial⁹⁰. Antes de estas jornadas, Rudolf Steiner había explicado en otras conferencias la influencia de las fuerzas etéreas formativas en el crecimiento de las plantas, el término “biodinámico” no fue acuñado por Rudolf Steiner, sino más tarde después de su muerte (Gary Lachman, 2012:220). Aunque este término era consecuente con sus ideas agrícolas y jardinera: ser una práctica “biológica” y “dinámica”. Según su visión, el suelo al ser “dinamizado” recibía la influencia de las fuerzas cósmicas de las estaciones, de la luna, de las estrellas y de los planetas⁹¹. Los “ritmos cósmicos” y las “fuerzas terrestres” de las estaciones

⁸⁷ Rudolf Steiner solía ser invitado por diferentes colectivos para dar conferencias. Muchos de sus libros actuales son transcripciones de las numerosas conferencias que él dio y escritos propios. Más o menos un total de 360 volúmenes, solo una parte se ha traducido al castellano (Christoph Lindenberg, 2000:161).

⁸⁸ Unos años antes, en 1922, algunos de sus seguidores le habían solicitado que les diera unas clases sobre agricultura, pero en esa ocasión no pudo ir.

⁸⁹ Desde los años sesenta se reúne anualmente en un país europeo un congreso biodinámico de solo grupo de mujeres, procedentes de diversas ciudades europeas. La mayoría de las que asisten suelen ser granjeras y agricultoras biodinámicas. Además de este congreso femenino, hay otro también anual para participantes de ambos sexos, en ambos suelen tratar algún tema vigente relacionado con la agricultura biodinámica y las bases que dio Rudolf Steiner. Por ejemplo, en el año 2013, fue sobre el tema de las abejas: “las abejas creadoras de relaciones”.

⁹⁰ Le llamó “ciencia” porque se consigue a través del esfuerzo y el estudio de la conciencia con el conocimiento, y también a través de la observación, la imaginación y la intuición, y no se llegaba al conocimiento a través de la “revelación” como decían los teósofos.

⁹¹ Estos métodos agrícolas los veremos con detenimiento en el capítulo 5.

estaban en los preparados “naturales”. Rudolf Steiner decía que el compost mezclado con estiércol podía devolver la vitalidad a la tierra. El biógrafo Gary Lachman apunta que para Steiner “su idea fundamental era que el propio suelo estaba enfermo y, consecuentemente, sus frutos también sufrían, lo que, a su vez, afectaba a los animales y a las personas que los ingerían” (Gary Lachman 2012:220).

Pero fue en 1924, en el curso de Keyserlingk, cuando quedaron asentadas las bases de lo que sería la “agricultura biodinámica”; con carácter muy práctico, Steiner enseñó a hacer un compost dinámico; a controlar las plagas sin usar pesticidas y aprovechar el uso de las malas hierbas. Además, hablo de que la granja tenía que ser “autosuficiente”, es decir, los animales debían alimentarse de las plantas o vegetales que daba la propia granja, y el estiércol de los propios animales reciclarlo, haciendo un compost “dinamizado” para usarlo como fertilizante (Rudolf Steiner, [1924] 2001) (Gary Lachman, 2012:221).

En el siglo XIX, se revalorizaron muchas obras de la Edad Media, influenciadas por la visión romántica y espiritual del Medievo. En muchas de las biografías que han hecho a Rudolf Steiner lo consideran un filósofo místico, que profundizó en las fuentes de la mística medieval e investigó obras antiguas y doctrinas herméticas. En muchas de sus conferencias, citaba a místicos y místicas medievales⁹² y del primer Renacimiento. Eckart, Jakob Bhone y Paracelso son, entre otros, los que figuraban en su repertorio (Gary Lachman, 2012: 135). La mística medieval era para Rudolf Steiner un camino hacia el conocimiento y una alternativa a la tradición materialista moderna. Para el filósofo “era indispensable complementar la perspectiva unidimensional del materialismo con los conocimientos de la tradición espiritual de Occidente” (Gary Lachman, 2012: 135).

⁹² En octubre del año 1900 fue invitado por el conde y la condesa Brockdorf, pertenecientes a la sociedad teosófica alemana, para impartir unas conferencias. Que posteriormente serían publicadas bajo el título: *Die Mystik im Aufgange des neuzeitlichen Geisteslebens* (El misticismo en los albores de la vida espiritual moderna).

El interés de Rudolf Steiner por la tradición espiritual de Occidente la empezó a significar siendo miembro de la Sociedad Teosófica, vinculada al conocimiento de Oriente y a la meditación, en la que entró a formar parte en 1902. La Teosofía, doctrina espiritual, la fundó en Londres Helena Petrovna Blavatsky (1831-1891), conocida como Madame Blavatsky. Aunque el Oriente místico ya era conocido en Europa, fue sin duda la teósofa quién “popularizó lo Oriental a una escala sin precedentes y consiguió que prácticas hasta entonces desconocidas, como la meditación, y nociones tan particulares como la reencarnación resultaron aceptables a nivel general”⁹³ (Gary Lachman, 2012:134).

Rudolf Steiner presidió la Sociedad Teosófica de Alemania desde 1902 hasta 1913. El nombramiento tuvo lugar en el tiempo en que la presidenta de la Sociedad Teosófica de Londres era Annie Besant (1847- 1933). Ésta, igual que su precursora Madame Blavatsky, orientaba su enseñanza teosófica desde las fuentes orientales. Por entonces, Rudolf Steiner se dio cuenta de que tenía que diferenciarse de la línea teosófica oriental y buscar en el pasado de Occidente otras formas que enriquecieran el conocimiento de la Sociedad Teósofa (Gary Lachman, 2012:135). Más tarde en la sociedad antroposófica que él fundó siguió indagando en el pasado de Europa, buscando en ese camino encontrar fuente de inspiración.

Rudolf Steiner quería encontrar en los rastros o indicios antiguos y en las fuentes medievales las formas de pensamiento y estilos de vida que le ayudaran a 'inutilizar' el materialismo de su época. Desde su punto de vista, en la Edad Media estaba la síntesis de la herencia clásica grecorromana, mezclada con las aportaciones del cristianismo y la cultura bárbara. Y en esa unión de culturas del pasado, como

⁹³ Me parece importante señalar este hecho, pues posiblemente esta expansión hiciera que aumentara la práctica de la dieta vegetariana en Londres, tipo de alimentación que se da en muchos lugares de India. También, tradicionalmente los yoguis y budistas son vegetarianos; y al traer Madame Blavatsky la meditación y la cultura hindú, posiblemente este tipo de práctica alimenticia se extendería más en Europa. Rudolf Steiner también era vegetariano, en otra vertiente de la dieta que se daba en los círculos artísticos vieneses, amigos y amigos con los que Rudolf Steiner solía frecuentar en su época de estudiante (Gary Lachman, 2012). En numerosos restaurantes hindús de Londres dan una dieta vegetariana, una práctica que hizo aún más popular Gandhi cuando años más tarde vivió en esa ciudad. Veremos más adelante en este mismo capítulo el origen de la dieta vegetariana.

señalan algunas historiadoras (Marirè Martinengo *et aliae*, 2000:14), está la raíz profunda del ser hombres y ser mujeres en el occidente europeo.

3.1.1.3. Rudolf Steiner e Hildegarda de Bingen

En la obra de Rudolf Steiner ([1912], 1960)⁹⁴, he observado que cita la obra de Hildegarda de Bingen y, sin duda, en mi opinión, existen numerosos lugares de encuentro con la autora medieval. Así, podemos afirmar que en los escritos y la vida de Hildegarda de Bingen influyeron en la cosmovisión Antroposófica, sobre todo, en temas de salud, higiene y agricultura. Estos puntos de encuentros los iré exponiendo seguidamente.

En el siglo XIX, como acabamos de señalar, se rescataron fuentes literarias medievales, entre las cuales se encontraban parte de la obra de la abadesa. Hildegarda de Bingen (1098-1179) fue una mujer multifacética (escritora, científica, médica, astróloga y compositora musical), creativa, que escribía sobre sus visiones y su vida cotidiana. En su búsqueda espiritual llegó a desarrollar diversas facultades, y dirigió varias comunidades religiosas femeninas. Además de otras obras, Hildegarda escribió, entre 1151 y 1158, el libro *Hildegardis, Causae et curae*. Paul Kaiser preparó la edición del original latino y lo publicó a finales del siglo XIX⁹⁵.

En los escritos de Hildegarda de Bingen aparece el sentido especial de las proporciones del cuerpo humano y la relación que este tiene con el cosmos. Más tarde los pintores renacentistas retomarían las proporciones del cuerpo, pero dándole

⁹⁴ “Historical records show that one of the many people who dreamt — that is, who saw in prophetic vision — that an important personality was about to be born, was Saint Hildegarde. At this point I must emphasise once more the truth of these facts, which can be corroborated by investigations into the Akashic Record. She dreamt that there appeared to her a woman whose face was smeared and covered with blood, and this woman said to her: "The birds have their nests here upon earth, the foxes too have their holes, but at the present time I have nothing, not even a stick upon which I can lean." When Hildegarde awakened from this dream, she knew this personality represented the true form of Christianity. And many other persons dreamt in a similar manner. From the knowledge at their disposal they saw that the outer order and institution of the church was unfitted to be a receptacle, a covering, for the true Christianity” (Rudolf Steiner, [1912]1960).

⁹⁵ Este texto forma parte de la obra médica de Hildegarda y se encuentra en el segundo libro de su *Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum* y que posteriormente tomó el título de *Causae et Curae*. De estos escritos de medicina, sólo se ha conservado un manuscrito en el código 90 b de Copenhague del siglo XIII (Christian Feldmann, 2009: 43).

medidas y la visión matemática. En la Edad Media la correspondencia entre el microcosmos y el macrocosmos era una concepción, entre otras, del mundo natural. La concepción holística⁹⁶ del Universo estaba en el siglo XII y la abadesa profundizó en esta idea, apuntalando el significado y sentido según su propia singularidad. Para Hildegarda, la cuestión de la dualidad no entraba en su concepción del mundo, aunque ésta sí estuviera en su época. En el estudio de las cartas de esta autora, Marirì Martinengo dice al respecto:

“Hildegarda no presenta ninguna dualidad entre la contemplación y la acción, el alma y el cuerpo, lo celeste y lo carnal. Nada se desprecia: la elaboración de un pensamiento, la meditación más secreta, se toman en consideración como el suceso más trivial de cada día” (Marirì Martinengo, 2000: 27).

En la consideración de Hildegarda de Bingen de traer a lo cotidiano la espiritualidad, coincide con ella Rudolf Steiner. En el método de su ciencia antropológica, el filósofo quiere mostrar que para llegar al conocimiento ha de haber un trabajo de la conciencia diaria. No un conocimiento casual o una revelación espontánea, sino que en la conciencia diurna tenía que desarrollar un hábito⁹⁷. Por eso, Steiner discrepó de la visión general teosófica, la cual prefería apostar por la revelación espontánea. Para él la *observación* y el *pensar* eran los dos puntos de partida para todo impulso espiritual, pero en tanto que *se es consciente* de tal impulso; escribió Rudolf Steiner en su libro *Filosofía de la libertad* (Rudolf Steiner [1894] 1986): 41)⁹⁸.

⁹⁶ “Según esta concepción el cielo y la tierra estaban en ordenada y armónica relación, es decir, había correspondencia entre los fenómenos celestes, astrales y la tierra con los seres vivos en ella, el hombre, los animales y las plantas. El ser humano se veía como imagen del cosmos y viceversa” (Marirì Martinengo, 2000: 44). En relación con las visiones de la abadesa, otro estudioso Peter Dronke aclara: “siendo para ella los reinos celestiales tan vitales y reales como el mundo visible, pero no forman parte del mundo visible” (en Victoria Cirlot, 2001:307).

⁹⁷ La pasividad de la conciencia es un concepto al cual se oponía Rudolf Steiner. En *la Filosofía de la libertad*, su obra fundamental, Rudolf Steiner refuta la visión Kantiana. Según Kant, nuestras percepciones sensoriales, debido a la naturaleza subjetiva intrínseca, nunca pueden ser consideradas como instrumentos verdaderamente objetivos. “Steiner responde a esto describiendo cómo nuestras imágenes mentales del mundo exterior provienen de dos lados uno de ellos, a través de las percepciones sensoriales (originadas en el mundo exterior), y el otro, a través de una actividad interna por la cual la percepción sensoria se vuelve reconocible y puede ser interpretada (lo que corresponde a la intuición deductiva)” (James A. Dyson, 2006:32).

⁹⁸ La interpretación del término “Antroposofía” para Steiner no era la “sabiduría del ser humano”, sino “conciencia de *su* humanidad” (en Christoph Lindenberg 2000: 155).

Hildegarda de Bingen en su experiencia visionaria no cae en el éxtasis ni en el enajenamiento, y mantiene intensamente la conciencia cuando experimenta su visión (Victoria Cirlot, 2001:176). A través de sus visiones y sus dibujos comunicaba la filosofía de la vida. En sus visiones habla “de la correspondencia entre cielo y tierra, de los lazos que unen lo divino, lo humano, la naturaleza, y el círculo (o huevo cósmico) que comprende todo sin oposición ni interrupción” (Marirì Martinengo, 2000: 27).

3.1.1.4. La materia según Hildegarda y según Rudolf Steiner

Para Hildegarda de Bingen el alma y el cuerpo no son distintos porque el alma también contiene un elemento material. Ella consideraba el cuerpo femenino⁹⁹ muy importante y aconsejaba a las monjas y alumnas llevar vestidos blancos para su realce y belleza¹⁰⁰. En su libro *Causae et curae* relaciona los temperamentos o complexiones con los elementos del mundo: “El hombre no puede constar de un solo humor, o de dos, o de tres, sino de cuatro, para que se regulen entre sí, de la misma manera que el mundo consta de cuatro elementos, que viven en armonía entre sí” (en Christian Feldmann, 2009). Esta clasificación de Hildegarda de Bingen coincide con la cosmovisión Antroposófica. Esta última considera que el ser humano está constituido por elementos que están en la naturaleza; en su categorización la constitución humana tiene cuatro partes relacionadas entre sí, y sustancialmente iguales a los reinos de la naturaleza, y que coinciden evolutivamente en cada ser natural¹⁰¹. En *Causae et curae* la autora expone: “Los elementos, como se dijo antes, a saber, el fuego, el aire, la tierra y el agua, están en el hombre y desarrollan dentro de él sus propiedades. En sus acciones circulan velozmente, como una rueda en sus giros” (Christian Feldmann, 2009).

⁹⁹ “Hildegarda fue la primera autora mística que personificó a la Caridad como una hermosa figura femenina” (en Victoria Cirlot, 2001:178).

¹⁰⁰ “En la concepción hildegardiana no hay fractura, pero, por desgracia, esta se irá afirmando cada vez más en los tiempos siguientes (sobre todo por la Iglesia)” (Marirì Martinengo, 2000: 47).

¹⁰¹ Estas nociones tienen algunos rasgos de la filosofía natural antigua, la cual dice que la naturaleza tiene cuatro elementos o reinos: tierra, agua, aire y fuego. Estos también están en la filosofía de Hipócrates y de Galeno.

En la cosmovisión hildegardiana, los elementos aire, fuego, tierra y agua de la naturaleza están también en la constitución humana e influyen en las formas de expresión corporal y anímica, en forma de “temperamento”. Por su parte, Rudolf Steiner une a cada temperamento (Colérico, Flemático, Sanguíneo y Melancólico), un elemento que le domina: Colérico/Fuego; Flemático/Agua, Sanguíneo/Aire y Melancólico/Tierra.

En los capítulos de análisis, veremos que las nociones sobre los cuerpos constitutivos son manejados con mucha soltura por el grupo ecológico biodinámico, que aplican en sus prácticas agrícolas, en sus rituales del abonado y en los tratamientos de la tierra. En el siguiente texto de Rudolf Steiner podemos ver algunos de los puntos de encuentro que tiene con Hildegarda de Bingen:

“El hombre tiene: el cuerpo físico en común con todo el mundo visible circundante, el cuerpo etérico en común con los vegetales y animales, y el cuerpo astral en común con los animales. El cuarto miembro, el yo, le pertenece a él solamente. Con él se destaca de todas las criaturas visibles. Denominamos este cuarto miembro portador del yo, comprendiendo bajo este nombre todo lo que en la naturaleza capacita al hombre a llamarse a sí mismo 'yo' y adquirir independencia” (Rudolf Steiner, 1966:22, 23).

En otros textos, Rudolf Steiner amplía estas definiciones: ‘Cuerpo físico’ (relacionado con lo mineral); ‘Cuerpo etéreo’ (relacionado con lo vegetal y la vitalidad); ‘Cuerpo astral’ (relacionado con el animal y el movimiento) y el ‘Yo’ (relacionado con el espíritu humano). Los animales coinciden con el ser humano en tres cuerpos: el físico, el etéreo y el astral, faltando el ‘Yo’; pues el “yo animal” es grupal. Las plantas coinciden con el ser humano en dos: el físico y el etéreo, y los minerales coinciden con el ser humano en sólo un cuerpo, el físico.

El concepto de organismo vivo de Goethe, que vimos con anterioridad ampliado por Rudolf Steiner, y que éste unió con otras concepciones antiguas de la naturaleza, es la base teórica de la forma de trabajo agrícola. Por tanto, este método sostiene que en cualquier organismo vivo actúan fuerzas formativas físicas, etéreas, astrales y espirituales. Una combinación de fuerzas internas y fuerzas externas, por

ejemplo, en la planta, lo físico y lo etéreo son fuerzas que actúan desde el interior, la fuerza astral actúa alrededor de la planta y “las fuerzas espirituales desde las vastas lejanías estelares, donde se encuentran los arquetipos vegetales” (Bernard Lievegoed, [1950] (1987: 7).

3.1.1.5. Recreación de la materia en las 'comunidades granja'

Las coincidencias entre Rudolf Steiner e Hildegarda de Bingen se dan en la relación que ambos establecen entre la agricultura y la astronomía. La abadesa se guiaba por los cambios de la luna para el campo y la agricultura: la recolección de frutos, la siega de cereales y el tiempo de siembra. En el método agrícola de Rudolf Steiner utilizan como guía el calendario lunar¹⁰².

En las granjas que siguen el método de Rudolf Steiner priorizan la biodiversidad y establecen relaciones interdependientes. En los centros pedagógicos, comunidades y granjas de vertiente antroposófica combinan la enseñanza, el arte, la huerta y herboristería biodinámica, en una relación pedagógica y comunal¹⁰³. Veamos de nuevo algunas coincidencias entre las comunidades antroposóficas y las actividades que fomentaba de Bingen en los monasterios que fundó en Alemania:

“Algunos monasterios del medievo como Gandersheim, Hohenburg o Rupertsberg del medievo, no eran lugares aislados, ofrecían alojamiento, alimento y medicinas, posibilitaban

¹⁰² Veamos esos momentos en el texto *Causa y remedios* de Hildegarda: la poda, la recogida de hierbas y la siembra se harán según esté la luna, menguante o creciente:

La poda de las viñas. Cuando se cortan sarmientos de las vides para plantar las filas de viñas, son más útiles y sus frutos más abundantes si se cortan *en luna menguante* que en creciente. Cuanto más crecida está la luna en el momento de la poda, tanta más savia y resina fluyen en ellas. Y entonces la vid será algo más seca que si se hace el corte en luna menguante, ya que en ese momento la fuerza interior permanece y la zona cortada renace y se endurece con la luna creciente.”

La recogida de hierbas. “Si las hierbas buenas y beneficiosas se cortan o arrancan cuando están plenas, en *luna creciente* son mejores para electuarios, ungüentos y cualquier medicina que si fuesen recogidas durante la luna menguante. Preparación farmacéutica que tiene la consistencia de la miel.”

El tiempo de la siembra. “Lo que se recoge en *luna menguante*, si se siembra, surge y crece más lentamente y tiene menos planta, pero produce mayor riqueza de cosecha que si hubiera sido recogido en luna creciente. Toda semilla que se siembra en luna creciente brota y crece más veloz y tiene más planta que si se sembrara en menguante, porque, si se sembrara entonces, nacería poco a poco hasta desarrollarse por completo”. Aspectos que veremos en el capítulo 5.

¹⁰³ Generalmente el ejemplo parte de los cursos del Goetheanum.

relacionarse con otros “centros culturales o teológicos” para peregrinación. En estos monasterios además del perfeccionamiento espiritual, a la oración, a la meditación de las Escrituras, se apoyaban actividades como escribir, estudiar, pintar, hacer música, bordar, cultivar plantas medicinales y experimentar su eficacia en las terapias, es decir, “los monasterios femeninos eran una sociedad equilibrada donde la vida del espíritu se conjugaba con la del cuerpo” (Marinì Martinengo et alie, 2000: 16).

Las interdependencias de los monasterios de antaño y las interdependencias ecológicas que promovía la filosofía de Rudolf Steiner parecen similares, integran las facetas de la vida a través de la enseñanza, el arte y el cultivo de la tierra, actividades que se aprenden, relacionando con el propio proceso vital, en ellas. Parece ser que la agricultura local no estaba totalmente anulada en las primeras décadas del siglo XX. Aunque se veía venir el desarrollo industrial, aún se mantenía el método de la agricultura estacional y menos extensiva. Pero a lo largo del siglo XX la forma local fue desapareciendo a favor de un sistema industrial global. La industria del alimento no sólo contribuirá a la ruptura de la cadena alimenticia ‘natural’, sino a la propia relación de los seres humanos con los productos ‘naturales’. Si los orígenes históricos de lo que podemos definir como un proceso de “desnaturalización” del alimento se inicia en el siglo XIX, en los años sesenta del siglo XX se fraguará institucional y globalmente, veamos pues ésta etapa.

3.1.2. Años sesenta del siglo XX

En los años sesena y setenta del siglo pasado se realizan los grandes avances científicos y tecnológicos, pero también en esas décadas se hará visible la crisis ecológica. En los años sesenta la necesidad de agruparse y tomar conciencia de lo que estaba pasando alrededor, generara un cambio en la conciencia colectiva (Margaret Mead, 1972). Estos cambios de mentalidad los propiciaron los movimientos feministas, los movimientos ecologistas, los estudios feministas y la

ecología científica en las instituciones universitarias. Todo ello repercutirá en la aparición de libros provenientes del ámbito académico científico, ampliando la opinión pública sobre las consecuencias de la acción humana sobre el medio e informando sobre las consecuencias de la segunda revolución industrial, que era enormemente más dañina que la primera, pues alteraba aún más los ciclos naturales. En los sesenta la filosofía ecológica y la filosofía de la ciencia, por separado, inician debates sobre el tema de pensar que la ciencia es imposible sin valores. Se pone en entredicho la concepción neutra de la ciencia y también la tecnología positivista; sobre todo, porque comienza a verse “la evidencia de una creciente sumisión de la investigación a los dictados del beneficio económico y el poderío militar, la conciencia de la crisis ecológica global, etc.” (Jorge Riechmann, 2005: 339).

En este contexto, en Estados Unidos comienza la era de los monocultivos de cereales. Según varios estudios, el monocultivo por esos años favoreció un maíz industrial de bajo precio, así como una rueda de intereses y una nueva forma de alimentarse con “comida más barata y alta en calorías, parte de ese grano se convertía en pienso para engordar al ganado de las granjas industriales y hacer bajar el precio de la carne, lo que contribuyó a las excesivas cantidades que se consumen hoy en día” (Jane Goodall (2007:337). El problema de la desnaturalización del alimento tomó fuerza con los monocultivos, debido a que en estas enormes explotaciones industriales utilizan muchos productos químicos, causando problemas de contaminación e imposibilitando que genere la biodiversidad del campo (Jorge Riechmann, 2005). Para sostener los monocultivos, esto es, el cultivo de las grandes extensiones de campo de cereales y otras siembras, era necesario emplear grandes cantidades de química de síntesis, abonos e insecticidas sintéticos. Por eso, el monocultivo y la industria química van siempre juntos, en el mismo paquete y se complementan. De modo que, desde esa época, el mercado industrial regirá grandes fábricas de manufacturación de los alimentos, tendrá en enormes naves grandes cantidades de animales apretados, hormonados, medicados y alimentados con piensos¹⁰⁴.

¹⁰⁴ Más adelante veremos que aquellos piensos a base de maíz de baja calidad pasan a ser en la actualidad piensos a base de cereales transgénicos. Véase el apartado 2.1.4.

A este contexto industrial de la época responden paralelamente grupos de concienciación, aparecen textos científicos y de denuncia, recreando nuevos valores. El activismo de los movimientos ecológicos junto a argumentos científicos abrirá nuevos caminos de comprensión, nuevos valores de la ciencia y entender sobre las consecuencias que acarrearán en el ambiente la industria química. Era el intento de que no se pasara a normalizar la desconexión que promovía la industria (Beatriz Santamarina, 2006). En 1960, la norteamericana Rachel L. Carson presenta su libro *Primavera silenciosa* que, con un contenido único y pionero, denuncia los riesgos de los nuevos contaminantes, insecticidas y pesticidas. Esta obra será el inicio de una amplia bibliografía de denuncia ecológica, convirtiéndose en el primer bestseller ecologista (se publicaron numerosas ediciones y se tradujo a muchos idiomas), siendo el primero en denunciar los nuevos contaminantes (Beatriz Santamarina, 2006).

3.1.2.1. Rachel Louise Carson y su libro

Rachel Louise Carson (1907-1964), bióloga y zoóloga, trabajó unos años en la Agencia de Pesca (*Bureau*) de Estados Unidos; donde escribió varios artículos sobre vida marina. Finalizada la Segunda Guerra Mundial, en 1949 fue contratada como bióloga principal del United States Fish and wildlife Service, y en 1951 publicó un libro llamado *The Sea Around Us*, que fue un éxito de ventas. A raíz de este éxito se dedicó plenamente a la difusión científica (José Manuel Sánchez Ron, 2005). En 1960 publicó *Primavera silenciosa*, obra que la hizo ser reconocida a nivel internacional y que es considerada, por muchos, como la “biblia” de los movimientos ecológicos¹⁰⁵.

En el libro *Primavera silenciosa* [1960] (2005), Raquel L. Carson denuncia los efectos peligrosos del uso del DDT y otros productos químicos de síntesis y desinsectantes; aportando datos científicos que aún siguen vigentes en nuestros días. A pesar de su denuncia y a pesar de todos sus pronósticos sobre el peligro de la química de síntesis que se empleaba en la agricultura, hoy se siguen utilizando

¹⁰⁵ Sobre esta obra pionera, dijo el político estadounidense Al Gore: “Sin este libro, el movimiento medioambiental podría haberse visto retrasado durante mucho tiempo, o no haber aparecido nunca” (José Manuel Sánchez Ron, 2005:8).

enormes cantidades de pesticidas. En el tiempo de la autora, gracias, en gran medida, a la denuncia de la bióloga, se consiguió que disminuyera el empleo del DDT e incluso que se erradicara un tiempo su uso.

Aunque en la actualidad esté prohibido el DDT en Estados Unidos, continúa exportándose a otros países. La paradoja es que a pesar de algunos logros conseguidos gracias a la investigación de Carson, hoy en día se ha doblado la producción de insecticidas de síntesis y su uso en la agricultura de Estados Unidos ha “alcanzado los 1.100 millones de toneladas anuales” (José Manuel Sánchez Ron, 2005: 8). Situación que, como he dicho con anterioridad, evidencia que la industria agrícola y la manufactura insecticida van de la mano.

En su libro *Primavera silenciosa*, explica la autora que es en la Segunda Guerra Mundial donde se origina la industria insecticida y sitúa la historia de la industria sintética en los experimentos que se hicieron con insectos. En sus palabras:

“Todo esto se ha producido a causa de la súbita aparición y el prodigioso crecimiento de una industria de fabricación de materias sintéticas con propiedades insecticidas. Esta industria es hija de la Segunda Guerra Mundial. En el curso del desarrollo de agentes químicos para la guerra, algunas de las materias fueron descubiertas como letales para los insectos. El hallazgo no se produjo por casualidad: los insectos fueron ampliamente usados para probar los productos químicos mortales al hombre” (Rachel L. Carson, [1960] 2005: 25).

Gracias al trabajo de Rachel L. Carson se pone de manifiesto que en ese tiempo, y en paralelo a los experimentos con insectos, comenzó la manipulación de las moléculas. Lo que más tarde será técnicamente la manipulación genética y el llamado cultivo transgénico:

“Por medio de prácticas ingeniosas de laboratorio consistentes en manipulación de moléculas, sustitución de átomos y alteración de sus composiciones- difieren completamente de los insecticidas inorgánicos más simples de antes de la guerra” (Rachel L. Carson, [1960] 2005: 25).

Capítulo 3: Historia y origen de los movimientos ecológicos alimenticios

La agricultura había utilizado insecticidas inorgánicos durante siglos. Habitualmente eran sustancias inocuas para el medio ambiente y elaboradas con componentes de plantas y minerales:

“Éstos eran derivados de productos presentados naturalmente en minerales y en plantas: compuestos de arsénico, cobre, plomo, manganeso, zinc y otros minerales: pelitre de las flores secas de una planta compuesta; sulfato de nicotina de algunos derivados del tabaco, y roteno [rotenona], de plantas leguminosas de la India” ([1960] (2005: 26)

La bióloga alertaba:

“los nuevos insecticidas sintéticos tienen una enorme potencia biológica. El hecho que tengan inmenso poder no solamente para envenenar, sino para introducirse en los más vitales procesos del organismo” (Rachel L. Carson, 2005: 26)

La autora de *Primavera silenciosa* subraya el valor de los insectos y con el empleo de la química se subestima su valía; no se tiene en cuenta las funciones y diferencias. En su profundo estudio explica la vida de los insectos y su relación con los cultivos. Clasifica a un gran número de ellos y las funciones que desempeñan, el equilibrio entre variedades y su influencia en el medio ambiente: “Las poblaciones de insectos se mantienen dominados por algo que los ecólogos llaman la resistencia del ambiente”. Según la bióloga la naturaleza es fluida, mudable y se reajusta permanentemente, y el ser humano también forma parte de este equilibrio y reajuste.

“Uno de los problemas que pasaron por alto, al trazar los programas modernos de control insectil. El primero, que la limitación de insectos verdaderamente efectiva es la aplicada por la naturaleza y no por el hombre. [...] El segundo hecho olvidado es el poder verdaderamente explosivo de algunas especies para reproducirse, una vez se ha debilitado la resistencia del ambiente. La fecundidad de determinadas criaturas vivas está incluso más allá

de nuestra capacidad para imaginarlo, aunque de vez en cuando tengamos algún atisbo.” ([1960] (2005:192)¹⁰⁶.

La científica recomienda tomar otro camino de control insectil, teniendo en cuenta que el insecto de presa y su “víctima” no existen solos, “sino que forman parte de un tejido de vida”. Por eso, añade la autora, los terrenos dedicados a la agricultura moderna son artificiales y “no se parecen a nada que haya sido concebido por la naturaleza” (Rachel L. Carson, [1960] 2005: 224). Bajo su visión, el control insectil es más fácil en los bosques. La bióloga se apoya en algunos trabajos ya efectuados con resultados exitosos. Uno de ellos consiste en desarrollar la ciencia de “la higiene de la selva”, apoyando el contexto existente, o sea, aumentar los seres que pertenecen por igual al bosque que a los árboles. Se trataría de aumentar los pájaros, hormigas, arañas del bosque y bacterias del mantillo. En otros trabajos protectores, por ejemplo, en Europa emplean a la hormiga roja de presa; y en otros estudios consideran la araña y su tela como una gran controladora insectil. También controlan a los insectos los pequeños mamíferos que viven debajo de la tierra como los ratones patiblanco, ratones campestres y musarañas de varias especies, todos ellos son auténticos rapaces de insectos ([1960]2005:224-225). Los controles químicos de plagas son medidas violentas que no traen auténtica solución, son destructores “de los peces de los arroyo, reproductor de plagas insectiles y destructor de los controles naturales ([1960]2005: 226).

Hemos visto algunos apuntes de la obra pionera de la bióloga Rachel L. Carson. Su explicación científica sobre las causas de la muerte de miles de insectos fue revolucionaria en su época, además de controvertida para algunos sectores por la denuncia que ella hace.

Finaliza su libro con estas palabras: “Esa extraordinaria capacidad de la vida ha sido ignorada por los que practican el control químico, que no han puesto en su tarea ni *orientaciones de mentalidad elevada* ni humildad ante las vastas fuerzas con las que se entrometen”. Asimismo:

¹⁰⁶ Mi elipsis.

“El “control de la naturaleza” es una frase concebida con arrogancia nacida en la edad de Neanderthal de la biología y de la filosofía, cuando se suponía que la naturaleza existe para la conveniencia del hombre. Los conceptos y prácticas de la entomología aplicada, datan en su mayor parte de la Edad de Piedra de la ciencia. Nuestra alarmante desgracia es que ciencia tan primitiva se haya armado a sí misma con la más moderna y terrible de las armas, y que al volverse contra los insectos se ha vuelto también contra la tierra” (Rachel L. Carson, [1960]2005: 227).

En realidad, la propuesta de Carson como especialista en biología y ecología era convencer a su público lector de que no sólo se precisa un cambio de sistema político para cambiar la realidad, sino la necesaria transformación en la forma de entender nuestras relaciones con el medio y de comprender que nuestro mundo es un sistema de interdependencias ecológicas. El aprendizaje hacia una comprensión de la interdependencia ecológica iría encaminada a lograr una reestructuración integral del sistema, y así se lograría un desarrollo ecológico (Beatriz Santamarina, 2006 y 2008). Pero, no sólo fueron Rachel L. Carson y otros precursores -como Barry Commoner (1971, 1973); Paul Ehrlich (1968), Ernst Friedrich Schumacher (1973), Rene Dumont (1973), Charles Reich (1971), etcétera- la denuncia también tomó forma a través de noticias y documentales, ahora con más fuerza gracias a la aparición de la televisión en color (François Duban F, 2000; Beatriz Santamarina, 2006).

3.1.2.2. Películas de denuncia

En los años sesenta y setenta del siglo XX, paralelamente al surgimiento de la obra de Rachel L. Carson, aparecieron otros nuevos movimientos y otras formas de denuncia. La aparición de documentales sobre animales cautivos era el reflejo del control y reducción que estaban sufriendo. El mensaje denunciaba las parcelaciones de los animales salvajes acumulados en zoos. Algunas de las películas eran biográficas. En esa época, los animales fueron los nuevos protagonistas, aparejados

con nuevas heroínas y nuevos héroes que se transformaban. La convivencia diaria con animales en peligro de extinción, y el sufrimiento por su exterminio les iba transformando.

Denunciar su muerte o liberar al animal y llevarlo al lugar de origen fue una de las situaciones que muestra el argumento de la película *Nacida libre* (1960), que sirvió de precedente para otras. El filme se basa en un libro biográfico de Joy Adamson. Joy y su marido George Adamson (Guardián de Caza en una Kenya todavía bajo el colonialismo británico) hicieron todo lo posible por evitar llevar a la leona Elsa a un Zoológico¹⁰⁷. La autora explicó en su biografía que ante esa situación tuvo que aceptar el cambio, la nueva relación que había establecido era distinta a lo acostumbrada y que tenía un gran valor. En la convivencia de la autora con la leona se había establecido una relación de cariño.

Otras dos activistas en pro de los animales y contemporáneas a Joy Adamson, fueron Dian Fossey y Jane Goodall. Dian Fossey (1932- 1985), estadounidense, se convirtió en una experta zoóloga en Ruanda. La convivencia diaria con los gorilas de montaña la transformó. Al llegar a África vio el peligro de extinción que sufrían estos animales, masacrados por cazadores furtivos. Para protegerlos promovió un parque nacional en las montañas; dedicando el resto de su vida a protegerlos¹⁰⁸. Más tarde, en 1988, hicieron una película llamada *Gorilas en la niebla* basada en la historia de la naturalista¹⁰⁹. Dian Fossey fue la primera en el estudio y protección del gorila de montaña. Vivió junto a estos animales hasta su muerte¹¹⁰.

La otra activista contemporánea a Dian Fossey es Jane Goodall, primatóloga, nació en Inglaterra en 1934. Jane Goodall ha sido una estudiosa también de los animales salvajes, en este caso chimpancés. Fundó en 1965 en Tanzania un centro de investigación para estudiantes de todo el mundo. En 1975 inauguró el *Instituto Jane Goodall para la Investigación, la Educación y la Conservación de la Vida Salvaje*,

¹⁰⁷ “Porque justo cuando, muy a su pesar, algunas razones impulsaban a los Adamson a considerar la posibilidad de enviar también a Elsa a un zoológico, la leona empezó a ausentarse por breves lapsos para contactarse con otros miembros de su especie que vivían en estado salvaje. George y Joy intentaron entonces reintegrar a Elsa a su hábitat natural, algo que nunca se había intentado antes y que, como experimento, marcó evidentemente un hito” (es.shvoong.com).

¹⁰⁸ Son conocidas las imágenes de la naturalista en la selva acercándose a los gorilas, conviviendo y abrazándose con ellos.

¹⁰⁹ Muchos de los datos procedían del libro que ella había publicado.

¹¹⁰ Es necesario no olvidar que fue asesinada.

fue defensora del hábitat de los chimpancés y experta en el estudio del comportamiento animal.

Los documentales y películas basados en historias de vida de las protagonistas de los años sesenta y setenta resignificaron el valor de la relación inédita entre un ser humano y un animal. La hazaña de proteger a los animales en cautividad y liberarlos dejó una profunda huella ecologista en las mentes de muchas niñas y niños de esa época y en la sociedad.

3.1.3. Transformación en los años noventa del XX

A finales de los noventa seguía imparable el proyecto mercantil de separación y control radical de la naturaleza. En el campo de la alimentación, los monocultivos transgénicos entraron a formar parte del mercado industrial. En Estados Unidos, Francia y España y luego otros gobiernos pactaron con Monsanto para cederles grandes extensiones de campo. La compañía Monsanto es una empresa multinacional de cereal transgénico, y tiene el monopolio en diversos países, especialmente el cultivo de maíz y soja transgénica¹¹¹.

Rondando esos años reaparecía la pasión por la defensa de la naturaleza. Esta vez eran los árboles los nuevos protagonistas aparejados con una nueva heroína. Ya no eran los animales salvajes el centro de atención, sino que en los medios el problema, ahora, era la destrucción de grandes extensiones de terreno y bosques y las talas desmesuradas de árboles.

En 1997 hubo una noticia impactante: una mujer había vivido en lo alto de un árbol durante dos años para salvarlo junto a otros ejemplares centenarios como él. La hazaña era la de evitar la tala de una secuoya milenaria de 60 metros de altura y su tronco sobrepasaba los 1000 anillos, en el bosque de Stanford:

“El 10 de diciembre de 1997 cuando, el destino y una motosierra se cruzaron en su cepa. *Julia Butterfly Hill*, una activista de 23 años, decidió interrumpir lo inevitable y encaramándose al árbol impidió la inminente tala. Pasó 738

¹¹¹ Sobre el cereal transgénico volveremos en el capítulo 5.

días entre sus ramas y sin poner un solo pie en tierra obligó a la compañía maderera, tras durísimas negociaciones, a indultar el árbol y a todos sus hermanos cercanos”¹¹² (<http://www.azulambientalistas.org/juliabutterflyhill.html> 2001)

Julia Butterfly Hill llamó al árbol “luna”¹¹³. Más tarde, escribió un libro llamado *El legado de Luna* (2001): “Nadie tiene derecho a robar al futuro para conseguir beneficios rápidos en el presente. Hay que saber cuándo tenemos suficiente (...)”. Lo que le había deparado la unión con la naturaleza durante dos años de su vida, lo expresa en *El legado de Luna*:

“Permaneciendo en la unidad, la solidaridad y el amor, sanaremos las heridas en la tierra y en cada uno de nosotros” (Julia B. Hill, 2001)

Explica Butterfly que la experiencia de vivir dos años¹¹⁴ en un árbol, fue para ella una vivencia dura, profunda y a veces feliz. Tuvo que ir tomando decisiones sobre la marcha, alargándose el tiempo previsto. Más tarde al reflexionar sobre la situación que había vivido fue cuando se concienció, derivando la experiencia hacia un fuerte activismo político¹¹⁵.

Siguiendo los pasos que vimos en el marco teórico, podemos inferir que la situación extrema que había vivido Julia Butterfly en el árbol, resistiendo tanto tiempo, fue una relación íntima como aparece también en algunas prácticas indígenas.

¹¹² <http://www.azulambientalistas.org/juliabutterflyhill.html>

¹¹³ “Su pequeño hogar, a 50 metros de altura, consistía en una plataforma de 3 metros cuadrados cubierta por una lona impermeable, un pequeño hornillo, un cubo con una bolsa hermética para hacer sus necesidades y una esponja con la que recogía el agua de lluvia o nieve para lavarse” (2001)

¹¹⁴ Al principio, la previsión era que viviría en el árbol dos semanas.

¹¹⁵ La situación de vivir de forma extrema y las reacciones que suscitó hicieron que fuese afianzándose en su vida un estilo dominado por una defensa ecológica y medioambiental a ultranza. Hoy en día *Julia* está al frente de un importante grupo ecologista y activista, y ha creado la ONG “Circle of Life”.

3.1.4. Siglo XXI: revisión y vuelta a la defensa y pasión por la naturaleza de los años sesenta

En las primeras décadas del siglo XXI aparecen de nuevo vidas comprometidas con la causa ecológica, como ocurrió en la década de los sesenta y de años posteriores. Los documentales como *Elsa la leona que cambió el mundo* (2011) o *The cove* (2009) o el documental de la BBC sobre la vida de Dian Fossey (2002) vuelven a revitalizar el sentido del activismo en pro de la naturaleza de aquellos años. En estos documentales explican con más lucidez las hazañas de estas pioneras y pioneros. Con la distancia de los años transcurridos han aparecido otros valores, han salido a la luz otros aspectos y otros intereses que no se habían visto. Estas películas revelan un sentido diferente al que mostraba en los sesenta, otro nuevo impulso aparece en el lenguaje, más acorde con la época actual, una muestra de que la “historia entendida como memoria común y como materia de estudio, que coincide con más o menos acierto con la experiencia vivida le aporta al mundo, en cada circunstancia del presente, el vocabulario de lo político” (María- Milagros Rivera Garretas, 2012:119).

La diferencia de estos documentales de este siglo XXI con respecto a los anteriores es mostrar la individualidad del animal como importante y, en mi opinión, completan el sentido del camino iniciado en los sesenta con el lenguaje preciso de este tiempo. Por ejemplo, en el documental *Elsa la leona que cambió el mundo* (2011), la actriz Virginia McKenna, activista, que había hecho el papel de Joy Adamson en “nacida libre”, va narrando la historia real de la leona a través de fotografías y filmaciones de aquella época. El testimonio de esta crónica explica que la leona Elsa había cambiado el mundo porque había sido tratada como un individuo y había sido una experiencia insólita en aquel momento. Los animales como seres únicos con caracteres diferentes eran un pensamiento y un sentir que habían dejado huella, iniciando un paradigma nuevo en la sociedad. Virginia McKenna manifiesta en el reportaje que la relación entre la zoóloga Joy Adamson y la leona había roto el criterio de superioridad humana.

Otro ejemplo que retoma los años sesenta como punto de partida es el documental *The Cove* (2009)¹¹⁶. Donde se narra la “caza” de numerosos ejemplares de delfines vivos en las costas de Japón para distribuirlos en los zoos de todo el mundo, y los que sobran los utilizan camufladamente para comida¹¹⁷. El trasfondo activista a favor de los cetáceos del documental, se inspira en la historia de vida de Ric O’Barry cuando este era entrenador de los delfines de la serie televisiva *Flipper* (1964-1967). Años más tarde en *The Cove*, Ric O’Barry cuenta su error, al contribuir a mantener un recreo a costa del sufrimiento de los delfines. Pues estos animales al vivir en cautividad duran poco, a base de medicarles, enferman y mueren y en el rodaje los iban renovando con otros delfines “Fliper”¹¹⁸. Desde entonces Ric O’Barry se hizo defensor para salvar a los cetáceos.

En estos documentales hay una revisión y vuelta a la defensa y pasión por la naturaleza de los años sesenta. En ellos se conjugan las biografías de las/los activistas de esos años con el problema medioambiental del presente. En ellos recuerdan a las maestras y maestros ecológicos de los sesenta, a veces olvidados. En estos documentales señalan que estas/ estos activistas tienen mucho que decir sobre las relaciones que mantuvieron con otros seres de la naturaleza, y que les hizo tomar otro camino insospechado en su vida. A veces, decantándose hacia un activismo profundo, incluso, con riesgos de perder la propia vida¹¹⁹ (v.g. en *The Cove*).

Estos documentales también informan sobre las consecuencias de la Tercera Revolución Industrial, enormemente dañina para los ciclos naturales y el medioambiente, aspecto que ya contextualicé en la introducción.

Considerar al animal y al árbol como individuos significa en estos documentales que el sufrimiento de la leona o el desastre ambiental de la tala de árboles centenarios o aventurarse para impedir la matanza de los delfines también

¹¹⁶ “Documental que muestra la matanza [en la actualidad] de más de 23.000 delfines en una cala en Taiji, Wakayama (Japón). El filme fue dirigido por el antiguo fotógrafo de National Geographic Louis Psihoyos, y fue grabado secretamente durante el 2007 empleando micrófonos submarinos y cámaras de alta definición camufladas” (Sinopsis Filmaffinity) *The cove*, 2009).

¹¹⁷ En el documental sale que en los supermercados venden su carne, envasada, como si fuera atún.

¹¹⁸ Llego a entrenar para la serie a cinco delfines hembra, y narra que su transformación hacia el activismo fue porque en una ocasión entrenando a una delfín se le murió en los brazos, situación que le hizo tomar conciencia del sufrimiento de los delfines en estos lugares artificiales.

¹¹⁹ Recordemos las imágenes de las mujeres y hombres activistas de GreenPeace en sus pequeños barcos cercanos a los grandes buques petrolíferos o las grandes plataformas de pesca luchando contra la contaminación, modificación del espacio marino y muerte que provocan las plataformas.

son sufrimientos humanos. Manifiestan que necesitamos reconocer que somos seres interdependientes, interdependientes ecológicamente. En esta época ya no se sostiene la separación del mundo natural y el mundo social en dos esferas diferenciadas ontológicamente, y en este sentido, como han señalado algunos autores, la dualidad no existe (Philippe Descola y Gísli Pálsson, 2001).

Los vínculos entre animal y ser humano han sido ampliamente estudiados por la disciplina antropológica. En *What is An Animal?* (1988), Tim Ingold junto con otras y otros investigadores aportan un amplio estudio sobre los orígenes, divisiones y clasificaciones de las relaciones entre humano y animal. Conciben la idea de que la situación del animal en el mundo giraría en torno a un problema ontológico: sobre las líneas divisorias y las definiciones de los límites entre los animales humanos y los animales no humanos y las plantas, y entre lo vivo y no vivo.

Otro autor, Gísli Pálsson, especifica que no se trata de que los animales tengan derechos, porque, precisamente, los activistas a favor de los “derechos de los animales” están “atrapados en el discurso objetivista occidental sobre la ciencia y el Otro” (2001, 88). Discurso medioambiental que él denomina como relación *paternalista* y del dominio humano. Según Pálsson, la relación medioambiental denominada *comunalismo* sería la más factible en la actualidad: porque “los occidentales cada vez más se ven a sí mismos como parte integrante de la naturaleza” (2001: 97). Para Pálsson optar por el paradigma *comunalismo* sería la solución porque “con su énfasis en la práctica, la reciprocidad y el compromiso, ofrece un camino para salir del proyecto modernista y de los dilemas ambientales de hoy” (Gísli Pálsson, 2001: 97).

Ya vimos en el anterior capítulo, que en estas últimas décadas los movimientos ecológicos, el feminismo y la antropología ecológica han estado muy activos en el cambio de paradigma dualista, también en investigar la cuestión de la realidad animal. La finalidad no ha sido buscar sus derechos, sino la búsqueda de una crítica a una vigente justificación metafísica, para la instrumentalización del cuerpo, la fuerza, la vida y la muerte de otros animales. Justificación metafísica que debe ser cuestionada “y reemplazada por otra más adecuada según los últimos desarrollos del conocimiento etológico, psicológico, antropológico” (Ana Cristina

Ramírez Barreto, 2010: 54). Otra vía ontológica que no conciba separación ni jerarquía.

Por otro lado, la industria alimenticia es responsable de que la animalidad viva aislada, y ha quitado la mediación necesaria para que exista el reajuste medioambiental. Ya contextualicé que el aislamiento animal producía desastres medio ambientales en los terrenos de cría. Esta situación de aislamiento la podemos ver también a través de los documentales, en la época actual, y los debates que provocan.

3.1.4.1. Documentales que suscitan debates y denuncian riesgos alimenticios

En las primeras décadas del siglo XXI aparecen documentales de denuncia, cuyo tema no es sobre animales salvajes, sino sobre los que se utilizan para carne. Los excesos de la ingesta de carne; las consecuencias para la salud de la comida basura y rápida; los desechos, las formas de cría en naves y tabulados; y las largas distancias entre criaderos y mataderos que llevan al animal muchas horas apretados en camiones son los nuevos argumentos.

En estos documentales existe un contraste evidente: de la película “Nacida libre”, la historia de la leona de los años sesenta, se pasa a la película “Babe el cerdito valiente” en los noventa. Ésta película tuvo éxito y suscitó muchos debates. Es sobre la historia de un cerdo pequeño que lo cría un matrimonio granjero para engordarlo. El animal establece relaciones con otros animales del establo, y una perra mientras le cría le enseña a correr. El desenlace de la película es el cambio de destino del cerdo, deciden no matarlo pues corre como un perro y gana carreras.

Se hicieron varias películas del cerdito Babe. En el estreno de la primera, los medios mostraban el debate que había suscitado entre consumidores de la carne de cerdo, como el actor Gerard Depardieu¹²⁰, el cuál con un gran delantal decía que él era un asiduo comensal de su carne exquisita y que no iba a dejar el gusto de seguir

¹²⁰ Por el contrario hay otros artistas que ante este problema de exceso de ingesta de carne proponen otras medidas. Paul McCartney sugería en el documental “Lovemeatender”(2012) que las personas deberíamos cambiar los hábitos alimenticios, comenzando a dejar un día a la semana de comer carne.

haciéndolo, y entre los que pretendían que el consumidor o consumidora habitual de su carne cambiara sus esquemas alimenticios. Estos últimos consideraban al cerdo como un animal cariñoso y que, aunque tradicionalmente se hubiera utilizado para carne, quizás podría la compasión humana denotarle de otras virtudes y no sacrificarlo.

Pero, como dice Jane Goodall en su libro *Otra manera de vivir cuando la comida importa* (2007): “no todo los cerdos viven como Babe”, señalando en su libro cómo es el destino de vivir en las granjas industriales, en pocilgas de suelo de cemento, al nacer se les corta los rabos para que entre ellos al estar tan apretados no se los muerdan, les engordan con hormonas, y al llevarlos hacia los mataderos a veces se rompen las patas por falta de ejercicio¹²¹.

El debate sobre el maltrato animal (para carne) ha pasado a ser importante en el siglo XXI. Siendo el centro de atención de algunos movimientos asociativos. Algunas personas que en los años sesenta fueron defensoras de la supervivencia de espacios naturales y de los animales salvajes, en la actualidad denuncian los males de los animales criados por la industria, como el ejemplo antes expuesto por Jane Goodall. La primatóloga, en la actualidad, defiende la naturaleza por otros cauces como impulsar la alimentación ecológica:

“Vivimos en una época en que el envenenamiento de la tierra, el agua y el aire con productos químicos de uso agrícola enferma a la gente, a los animales y el medio ambiente, e incluso crea nuevas enfermedades. Una época en que se talan las selvas tropicales con el fin de cultivar pastos para el ganado, en que los animales de granja crecen de una manera más intensiva, faltos de espacio y dignidad, y son alimentados con productos ricos en calorías -muchos de ellos no naturales-, para que engorden más, den la máxima cantidad posible de leche, pongan muchos más huevos en menos tiempo y con el máximo beneficio por animal y día” (Jane Goodall, 2007:25).

¹²¹ “incapaces de soportar sus cuerpos artificialmente pesados. Entonces son arrastrados, mientras chillan de dolor; y no tardan en chillar de terror. Expertos en mataderos me han informado de que es evidente que los cerdos saben lo que les va a suceder y luchan ferozmente para evitar esa última caminata” (Jane Goodall, 2007:119).

Estas situaciones desgarradoras serían impensables sino se vieran en documentales y si no se hablan o denuncian. Es importante señalar que estas llamadas son parecidas a las de los años sesenta, pero las voces actuales denuncian los efectos de la industrialización y el agotamiento de los recursos, es decir, tienen otros contenidos. Las denuncias son formas de concienciación medioambiental. En mi opinión, son narraciones tan desgarradoras que producen, en ocasiones, un efecto revulsivo antes de ir a verlas o escucharlas¹²². Ya vimos en el anterior capítulo del marco teórico la tendencia de estos movimientos ecologistas a sustentar con un lenguaje performativo sus experiencias¹²³. En estos documentales se muestran actos y signos de dramatización o mediación que desplaza al guion lógico establecido. La experiencia que se organiza a través de expresiones, relatos, narrativas, dramas sociales y realizaciones culturales que se muestran y se comunican. La experiencia, los valores, la expresión, todo en movimiento (Rodrigo Díaz Cruz, 1997:12 -13).

Que estas situaciones sean públicas, lo defiende Jane Goodall al señalar que muchísimas personas ignoran lo que hacen las empresas que controlan enormes extensiones de tierras en “régimen de monocultivo en campos gigantescos y envenenados”. Son empresas grandes que se han apoderado de la producción de carne y que están obligando a retirarse a quienes llevaban las granjas tradicionales; multinacionales que desplazan a las pequeñas tiendas de comestibles que antes vendían productos locales¹²⁴. Llegando a situaciones impensables como la perpetración de ecocídios (Jane Goodall, 2007:25) (Dolors Comas d’ Argemir, 1998). Situaciones de riesgo bajo la tutela del sistema industrial alimenticio, que, en ocasiones, nos engaña, y nos hace comer carne de animales que no servían para eso (*The Cove*, 2009)¹²⁵.

¹²² A veces estos docudramas ejercen un efecto contrario al esperado, personas que dicen que para sufrir mejor no verlos.

¹²³ Y que veremos en los siguientes capítulos del trabajo de campo.

¹²⁴ La multiplicación agrícola industrial aparece en la actualidad, cuando en grandes ciudades como Madrid y Barcelona existe la proliferación de tiendas abiertas a la calle, cada pocos metros de distancia aparece una tienda de verdura y fruta, llevadas en su mayoría por empleados chinos y sudamericanos.

¹²⁵ Japón es la distribuidora mundial de los delfines a los acuarios de muchos lugares. En una zona del país anualmente y de forma natural los delfines van a una costa de Japón. En esa época el gobierno permite coger numerosas presas vivas para los zoológicos de todo el mundo, y los delfines que sobran los emplean para alimento, engañando a la población, pues la venden como atún (*The Cove*, 2009). Es

Estos documentales señalan las estrategias de un sistema industrial homogeneizador, y a través de ellos podemos conocer su intento de normalizar la desconexión que promueve (Beatriz Santamarina, 2006). Como se dijo en el anterior capítulo, a través de estos documentales y libros podemos entrar en una dinámica de interacción ecológica que reconozca la pluralidad de mundos subjetivos.

La continua instrumentalización de los animales para beneficios económicos inhibe la mínima posibilidad de que a los animales se les considere como nuestros parientes, por tanto, ni siquiera “interactuar”. Según el estudio de Jorge Riechman existe la tesis cartesiana del animal máquina, aprovechada por un sistema productivo que explota a los animales “hasta la última gota de leche y la última gota de sangre, sin tener para nada en consideración su condición de seres sintientes” (2005:172). En su libro *Todos los animales somos hermanos*, Riechman fundamenta que en las granjas agropecuarias actuales o llamadas también por la sociedad industrial “ganadería no ligada a la tierra” tienen tal beneficio económico que hace que se reproduzca más rápidamente su intensificación, y cada vez más con un ingente sufrimiento animal (2005:172-181).

Esta situación que señala Jorge Riechman es una muestra más del poder hegemónico de las instituciones modernas industriales, y que la proliferación o multiplicación de su propia dinámica conlleva implicados los riesgos medioambientales. Una muestra más de la descontextualización dualista es que los animales en estas instituciones son “sólo materia prima en procesos productivos orientado por los fines de algunos humanos que tienen derecho de propiedad sobre su carne, su vida y su muerte” (Ana Cristina Ramírez Barreto, 2010: 54). Por eso según esta antropóloga no podemos reconocerlos ni siquiera como “parientes”, a no ser que esta justificación metafísica de la propiedad legítima fuera cuestionada. Entonces, como se dijo en el anterior capítulo, la búsqueda del camino está en “la creación de una ciencia y un saber que alimente, en vez de violentarlos, los sistemas sostenibles de la naturaleza” (María Mies y Vandana Shiva, 1997: 57).

Estas ideas son importantes para comprender lo que está ocurriendo en el presente con la industria alimenticia y contextualizar el que se den movimientos en

evidente que los países que hacen la transacción de delfines para las diversiones sostienen esta matanza, y el sufrimiento que esta situación conlleva; pues en números lugares hay espectáculos con delfines.

contra de este sistema. Desde mi perspectiva, el fenómeno de la objetificación y la descontextualización alimenticia comienza cuando el producto alimento pierde su origen: lugar propicio de siembra, y pierde su ritmo estacional. En la antigua producción agrícola local sí tenían en cuenta las estaciones, durante siglos había sido así. En la actualidad, a la tipificación del producto local se le denomina alimentos “autóctonos”. Con frecuencia, el alimento autóctono es ecológico, pero no necesariamente es así¹²⁶.

El producto que se obtiene sin química de síntesis o ecológico se hace como consecuencia de la suma de varios factores: la estación, el clima y el lugar o terreno de cultivo.

Veremos que para los grupos investigados, el concepto de ritmo estacional está unido a su representación del alimento natural. Siguen un tipo de alimentación particular¹²⁷. Veamos a continuación cómo y cuándo se inician las teorías alimenticias.

¹²⁶ Volveremos a estos conceptos en los capítulos 4 y 5.

¹²⁷ Este tipo de alimentación, especialmente, lo sigue el grupo vegetariano que veremos en el capítulo 4.

3.2. TEORÍAS DEL VEGETARIANISMO Y LA MACROBIÓTICA

3.2.1. El vegetarianismo

La dieta vegetariana es un tipo de alimentación que se remonta al siglo VI a. de C, ya en la antigua Grecia. Su especificidad es que en la alimentación no se incluya ningún tipo de carne: “ningún tipo de animal, ya corra, vuele o nade”¹²⁸. La teoría del movimiento vegetariano es heterogénea por su origen. Pero sus variantes se clasifican en tres tipos o aspectos básicos: 1) El vegetarianismo *ovo-lácteo*, que permite la ingesta de alimentos de procedencia animal, como la leche y los huevos. 2) El vegetarianismo *lácteo*, que permite en su ingesta sólo la leche y sus derivados, tales como el yogurt y el queso, pero no se consumen huevos. Y, 3) El *vegetarianismo [sic]*, que evita todos los alimentos derivados del animal y, así, en la dieta no habrá leche ni huevos ni miel, tampoco productos de lana, cuero o cosméticos de origen animal. A los practicantes de este último tipo se les denomina veganos.

En esta clasificación, aportada por la dietista Annemarie Colbin Robin (1993), se especifica que quienes optan por el vegetarianismo *ovolácteo* generalmente son los vegetarianos occidentales, en este caso los norteamericanos, y que los vegetarianos *lácteos* se encuentran más típicamente en la cultura de tradición hindú, dentro de la cual destacan, por ejemplo, en muchas de las dietas que realizan los yoguis.

Colbin Robin y otras autoras y autores creen que el hecho de que se llegue a este tipo de elección de la dieta vegetariana puede explicarse por dos intereses primordiales. Por una parte, obedecería a una opción de tipo *moral* (bien sea ética o religiosa) y, por la otra, se trataría de una elección basada en el cuidado de la *salud*. El punto de vista *moral* iría en contra de matar a los animales para el sustento y otras formas de utilidad, lo cual, creo que sería más típico de las sociedades occidentales, presentándose de una manera distinta en otro tipo de culturas, v.g. la hindú. Y el punto de vista de la *salud*, argumenta que el cuerpo humano no está adecuado para

¹²⁸ Frase utilizada por una informante en mi trabajo de campo.

el consumo de carne animal, ya que nuestros dientes no están preparados para rasgar, sino que muelen y mastican, y nuestros intestinos son demasiados largos como para metabolizar la carne, que se descompone y se pudre, dejando residuos tóxicos (tales como el ácido úrico), los cuales hacen trabajar en demasía a los riñones (Annemarie Colbin Robin, 1993:127).

Para la teoría vegetariana los intestinos (delgado y grueso) son considerados como una factoría de putrefacción sino están limpios¹²⁹. La teoría naturista y vegetariana ha incorporado la cuestión de las incompatibilidades: procurar saber sobre qué alimentos son saludables y compatibles entre sí y clasificarlos, como también incorporar algunas prácticas de la medicina popular¹³⁰.

3.2.2. La dieta macrobiótica

La palabra “macrobiótica”, está compuesta de vocablos que vienen del griego. “Macro” significa grande o largo, y “bios” significa vida. Este tipo de dieta es originario del Japón, pero el vocablo “macrobiotica” lo acuñó Christoph Wilhelm Hufeland, médico alemán que, a principios del siglo XIX, estudiando ciertas formas japonesas de alimentación, aplicó este término para referirse a la comida vegetariana hecha en Europa (Annemarie Colbin Robin, 1993: 135). En los años cincuenta del siglo XX el japonés Sakurazawa Nyoiti, conocido más tarde, con el sobrenombre de George Ohsawa, aplicó el término de *macrobiótica* a su filosofía dietética de estilo oriental, a la cual denominaba también, “el arte de la longevidad” (1993: 135).

Esta corriente filosófica propuesta por Ohsawa irá haciéndose muy popular en Norteamérica y en Europa gracias al trabajo divulgativo de dos de sus discípulos, Herman Aihara y Michio Kushi. Las aportaciones de sus propias investigaciones y el reconocimiento a Ohsawa, como una figura religiosa de renombre, harán que en

¹²⁹ En la actualidad, en algunos centros médicos aconsejan tomar probióticos, basándose en la teoría de la limpieza de los intestinos, pero sin decir que el origen del concepto es de la teoría vegetariana. Ahondaremos en esta idea en el siguiente capítulo.

¹³⁰ La característica de la medicina popular europea es el “importante volumen de creencias y prácticas de procedencia culta que han sido desarrolladas por la medicina científica u oficial y que, tras ser desechadas por ésta debido a la introducción de nuevas ideas o nuevas técnicas, quedaron relegadas a la medicina popular”. A. Erkoreka (1993: 417) en “Medicina Popular” *Diccionario temático de antropología*. Véase también: “Antropología de la salud” de Ángel Martínez en *Ensayos de Antropología cultural* (1996).

Occidente la macrobiótica sea considerada un régimen alternativo para la salud (Annemarie Colbin Robin, 1993: 136).

Igual que vimos con el vegetarianismo, la dieta macrobiótica tiene una serie de preceptos que la distingue. Muchos están relacionados con recetas para el “buen vivir”, y el “sentido común” en la adquisición de “buenos hábitos” y de una relación cosmológica con la Naturaleza de la filosofía oriental¹³¹. Así, pues, la estación del año, el tipo de clima, las prácticas agrícolas, la constitución del individuo y su actitud generosa, serán pautas de aplicación que variarán según el maestro o maestra. Por ejemplo, Michio Kushi (2001), autor muy seguido en Europa, considera que en los principios macrobióticos la alimentación es el centro. Alega que cualquier problema de salud es debido a una mala práctica alimenticia, que con una dieta puede mejorarse.

La base de la alimentación macrobiótica de Michio Kushi consiste en comer cereales integrales; legumbres; productos de soja; verduras; fruta, sólo cocida; y una pequeña cantidad de carne blanca (ave) y pescado una vez por semana. Cómo hábitos higiénicos, propone: vivir feliz; mantenerse activo; masticar bien; acostarse y levantarse pronto; el uso de fibras naturales en el vestido; y evitar las telas sintéticas, los utensilios de aluminio, el teflón y el microondas (Colbin Robin, 1993:136; Olga Cuevas Fernández, 2002).

En general estos preceptos alimenticios forman parte de la filosofía oriental del TAO, que es milenaria y se basa en la observación de las estaciones del año chino. En cada estación la tierra da frutos que corresponden a esa época, cercano a lo que daría de forma silvestre. En sintonía con el Tao, la estación tiene su elemento natural que le es propicio y se corresponde con el cuerpo, organismo y psique humana¹³². El tiempo (estación) y el clima influyen en el fruto y en su forma. Por ejemplo los primeros días de septiembre, casi otoño, para el Tao es época de tierra, y los frutos son de color naranja o rojiza como la calabaza, y redondas como las coles. Por tanto, el ritmo estacional es primordial para este tipo alimenticio.

¹³¹El *Tao* significa el *Orden de la Naturaleza*, y el equilibrio de los contrarios: *Ying* y *Yang*. La Medicina Tradicional China y la acupuntura se basan en esta cosmología del Tao.

¹³² Por ejemplo en la estación de primavera rige el elemento madera, el sabor ácido, los ojos, el hígado, la vesícula biliar y la ira. En el Tao existen cinco estaciones: primavera, verano, tierra (llamada así), otoño e invierno.

3.2.3. El veganismo

El veganismo o vegetarianismo es una corriente alimenticia que está intrínsecamente ligada al vegetarianismo, coincide en que en su dieta no se come ni carne ni pescado y se diferencia en que no acepta ningún alimento derivado del animal. El veganismo rechaza la explotación animal para consumo humano. Ya hemos dicho que en su dieta no entra la ingesta de miel, porque se explota a las abejas, ni la ingesta de leche y queso de cualquier rumiante (oveja, cabra, vaca), y no se utiliza el cuero para vestir como los zapatos, cinturones o bolsos¹³³. En realidad, el veganismo estaría dentro de los movimientos reivindicativos, cuya finalidad es la denuncia del maltrato animal, encaminada hacia la compasión del animal “no humano”. A veces reivindican junto a otros movimientos que van en contra de las fiestas populares y que maltratan a los animales, pero, sobre todo, desaprueban la intensificación industrial de los mismos para consumo. En las ferias alimenticias ecológicas suelen llevar sus plataformas reivindicativas. En videos y pancartas muestran las enormes naves de gallinas amontonadas, de cerdos y otros animales y los tipos de mataderos.

En realidad el movimiento vegano es un grupo radical que lleva al extremo su estilo de vivir. Es un grupo muy heterogéneo, se distingue no porque sólo crean que es más sano comer la dieta vegetariana, sino por la compasión hacia el animal, que es un ser vivo que sufre si se utiliza para explotación.

3.2.4. Las abejas también son animales¹³⁴

Parece ser que en la actualidad ha surgido otra forma de veganismo o de lucha contra la explotación animal; a raíz de la enfermedad de las abejas. “Las abejas también son animales de granja” es un eslogan que utilizan quienes quieren vivir con abejas sin coger su miel, o sea, unas abejas que vivan libres. Estos grupos

¹³³ Hoy en día es difícil encontrar un bolso o monedero que no sea de piel, de polipiel y de plástico; en cualquier tienda de complementos casi todo es marroquinería.

¹³⁴ Algunas y algunos informantes dicen que en sus granjas biodinámicas tienen la “animalidad” que se necesita, y ésta funciona con las abejas. Sobre la animalidad en granjas biodinámicas se verá en el capítulo 5.

consideran que el ser abeja es una bendición para sus granjas agrícolas (biodinámicas), porque favorecen la biodiversidad y la aparición de flores silvestres, beneficiando el entorno y sus cultivos.

En la actualidad existe una gran preocupación por una enfermedad que han desarrollado y que no se sabe la causa, y un misterio su propagación. Una de las hipótesis que más se baraja es que las abejas enferman por la explotación intensiva de miel y por el exceso de insecticidas de síntesis que se utilizan en los campos agrícolas cercanos a las producciones apícolas.

Del problema apícola ya se hablaba en los años sesenta. Siguiendo la aportación de Rachel Carson, la química de síntesis en la agricultura sería una de las causas principales de la desaparición de las abejas; puesto que la química que se utiliza para matar a los insectos los mata a todos creando un desequilibrio ([1960] 2005: 192).

Otro autor, Rudolf Steiner, que vimos con anterioridad, pronunció algunas conferencias sobre el posible padecimiento que les esperaba a las abejas. En el texto “Las abejas, creadoras de relaciones” de Ueli Hurter y Jean-Michel Florin Thomas Lüthi, que se presentó recientemente en el círculo de investigación de la agricultura biodinámica habla de esa situación:

“En 1923 Rudolf Steiner ya habló del peligro de la muerte de muchas abejas por el proceso de desarrollo tecnológico de la apicultura, y por la cría artificial de reinas. Dio unas indicaciones para una apicultura en armonía con el ser de la abeja. En el Curso de agricultura biodinámica habló sobre la importancia de la vida de los insectos en las granjas, como un aspecto polar necesario de equilibrio con la vida vegetativa de las plantas, en el que los insectos aportan la astralidad necesaria a las plantas para la floración y la formación de frutos.” (2013- 2014: <http://www.sektion-landwirtschaft.org>).

Existe una contrapartida, en la que aparece una nueva gestión de la tierra, en la que a las malas hierbas se les hace retroceder con medios mecánicos no agresivos,

se emplean abonos orgánicos de animales y vegetales y se fomenta la biodiversidad del hábitat. Todo esto redundará en beneficio de que los parásitos e insectos permanezcan más en equilibrio. La doctora en química Olga Cuevas especifica que la técnica de cultivo ecológico va al encuentro de la naturaleza, y, por el contrario, la biotecnología y la ingeniería genética quieren construir otra naturaleza artificial (2002:18). La agricultura ecológica produce frutos, sin manipulación genética y sin química de síntesis. Este tipo de trabajo con el alimento no es algo nuevo a veces es una nueva adecuación de algunas prácticas del pasado¹³⁵.

Veamos en los siguientes capítulos de análisis los dos grupos y sus formas de expresión en su contexto particular. Las cosmogonías y las prácticas de las dos comunidades. Lo natural y la suma de elementos, y el ritmo estacional. La alimentación y la producción como fases primordiales en las que hacen hincapié, por separado, estas dos comunidades.

A continuación veremos la comunidad cuyas prácticas van encaminadas hacia un tipo de alimentación original. Estas actuaciones higiénicas girarán alrededor de un tipo de alimento, de calidad nutricia, de un valor que, según ellas y ellos, fomenta el mantenimiento de la salud en cualquier edad. Este estilo de alimentación lo lleva a cabo el grupo naturista vegetariano.

¹³⁵ Eve Balfour, entre 1920 y 1930, desarrolló en Inglaterra unas técnicas agrícolas ecológicas. Su aportación fue pionera en su país; ver biografía en Michael Brander (2003). El término “Ecológico” o “Biológico” alude a la certificación de garantía del producto. En Inglaterra a los alimentos ecológicos se les denomina “*orgánics*”.

CAPÍTULO 4: EL GRUPO VEGETARIANO Y SU DIVERSIDAD

Este capítulo trata sobre el sistema y la organización de un grupo vegetariano naturista que trabaja y se relaciona de manera distinta con la alimentación. La relación que tienen con el alimento es central para dar sentido a sus prácticas.

4.1. El grupo vegetariano y naturista

A mediados de los años sesenta del siglo XX en un pueblo de la provincia de Barcelona se forma una comunidad vegetariana y naturista¹³⁶. Entre ellos y ellas se denominan a sí mismo naturistas. De entrada, para este grupo ser naturista y ser vegetariano es lo mismo, ahora bien, analizando sus discursos se da una diferenciación entre ambos conceptos, que a lo largo del capítulo se irá definiendo con más precisión.

Ésta colectividad se inicia cuando un matrimonio decide reunirse en su casa con amigas y amigos simpatizantes de la comida vegetariana. El lugar de encuentro es una casa rodeada de jardín, con un gran patio trasero de unos 250 metros cuadrados aproximadamente, aislada y rodeada de una zona de pinares, ubicada en una población que surge sobre los años 1916-1918 como una urbanización residencial cercana al área metropolitana, entidad municipal descentralizada y con una población en el año 2009 de 7.475 habitantes (varones 3762, mujeres 3693)¹³⁷.

La pareja se había construido el inmueble por los años sesenta. En 1966 a raíz de conocer el matrimonio a un “especialista vegetariano” (éste formaba parte de los antiguos profesionales que tenían consulta en Barcelona y que trataban a

¹³⁶ Voy a dar datos pero sin dar el nombre del pueblo, para garantizar el anonimato de los informantes.

¹³⁷ Fuente: Instituto Nacional de Estadística. www.ine.es. Datos actualizados 2010.

pacientes a través de la alimentación vegetariana)¹³⁸, que la mujer había conocido a través de una consulta por motivos de salud. El tratamiento centrado en la alimentación anima a la pareja y al especialista a realizar cada quince días un arroz de verduras, que ellos denominan 'arroz vegetariano', en el solar de la vivienda del matrimonio. En el patio, al aire libre, los domingos harán el arroz para quienes simpatizan con esta filosofía o quieran cambiar el estado de salud a través de la dieta vegetariana.

En los años setenta, la dueña habilita una habitación en su casa como establecimiento y pone una tienda de alimentos. Decisión que toma a raíz de algunas desavenencias que tuvo con el especialista naturista; yéndose él de la actividad conjunta. Se inicia, pues, un proyecto nuevo: abrir una tienda de *aliments naturels* y unirla a la actividad del arroz de los domingos, de tal forma que ambas se complementen. Fue entonces cuando el matrimonio junto a los antiguos y nuevos asistentes cambiará el arroz que se estaba haciendo hasta ese momento, sólo con verduras y arroz 'blanco,' al arroz 'integral'. Cambio que introdujo la dueña a la dinámica del grupo, y que iremos viendo y concretando a lo largo de este capítulo por ser un hecho medular para el análisis.

De todo lo señalado, el verdadero cambio significativo será la incorporación del 'cereal integral', como alimento 'natural', en la nutrición vegetariana. Incorporar el alimento 'integral' en el arroz de los domingos creará en el grupo una 'crisis de identidad'; de tener una 'identidad vegetariana' se pasa a incorporar un elemento nuevo en la dieta del grupo y en sus prácticas alimenticias. Este elemento discordante para los naturistas, que es el arroz integral, ella lo utiliza entonces como centro de su alimentación, a pesar de que éste sea más perteneciente a la teoría macrobiótica como ya vimos en el anterior capítulo.

¹³⁸ En este caso, el especialista que decimos fue conocido a través de sus libros como profesor Capo (1989-1977), nació en el sur de Italia y emigró con su familia a Uruguay, luego se instaló en Barcelona. ("La herencia de Capo", en *El País.com* 31-octubre 2006.) Según los datos que he ido recogiendo: Capo fue muy conocido por los años sesenta y setenta, en estos ambientes, él se denominaba 'naturista', no era médico. El tema de sus libros versaba sobre la cura a través del ajo, del limón y otras verduras.

4.2. Nutrición vegetariana y fronteras cuestionadas

4.2.1. Del arroz blanco al arroz integral: una revolución

El cambio que la dueña introdujo al grupo consistió en que “*els aliments naturals*” no eran sólo la comida hecha con vegetales crudos, cocidos y frutos secos, sino también había que comer los cereales enteros. Veamos en qué momento, de qué manera y por qué se introduce el cambio. En una de las entrevistas que realicé a Milagros (Entrevista A.1),¹³⁹ me explicó que el vegetarianismo consistía en no comer carne ni pescado: “*ningún tipo de animal, ya corra, vuele o nade*”. Esta cita pone de manifiesto lo “que no se come” en la alimentación vegetariana. Seguidamente la informante explicó con otra cita “cómo hacerlo”: “*masticar los líquidos y beber lo sólido*” para una mejor digestión. Así, desde esta perspectiva, existen dos niveles importantes a tener en cuenta: 1) el aporte de vegetales y frutas provee muchos líquidos que ayudan a limpiar los intestinos, y 2) masticando el alimento hasta hacerlo líquido se digiere mejor en el estómago. Pero Milagros, a pesar de estar de acuerdo con estas premisas vegetarianas, declara que con el tiempo se dio cuenta de que precisaba cambiar el rumbo y profundizar más:

“*després a través del temps de fer les coses naturals pues vaig tindre també problemes per excés de líquids*”¹⁴⁰ (Entrevista A. 2.).¹⁴¹

Si para los naturistas el ayuno y las verduras limpian el organismo, ella pensó también que se requería que la comida tuviera consistencia y ésta se conseguía a través de la ingesta de algún cereal. Es en los años setenta cuando Milagros conocerá las virtudes del arroz integral, a través de libros y personas practicantes de la dieta macrobiótica. Ante mi pregunta si han sido los macrobióticos los que han traído esta

¹³⁹ Codificación al final del capítulo. Todos los nombres han sido modificados para garantizar el anonimato.

¹⁴⁰ “*Después, a través del tiempo de hacer las cosas naturales pues tuve también problemas por exceso de líquidos*”. Traducción propia, en todos los textos en catalán.

¹⁴¹ El orden de codificación de las entrevistas: Letra: la persona entrevistada; número: las veces o frecuencias de las entrevistas. Para relación y fecha de la entrevista véase el final del capítulo.

nueva forma de consumo del arroz integral contesta que el comer el grano del cereal con cáscara no es algo nuevo ni tampoco oriental¹⁴²:

“Els cereals integrals estan sobre la terra des de el començament. Sempre s’han menjat integrals, va siguié després, perquè no es fessin mal bé les farines, que van descobrir que traient la pellofa es guardaven més”¹⁴³ (Entrevista A.1).

Por tanto, para ella no es una tendencia japonesa, sino que es un sentido del “alimento recuperado” que ya se hacía en tiempos pasados, “desde siempre”. Además, puntualiza en su discurso, no está de acuerdo con la creencia de que ahora se viva más tiempo gracias a la medicina, pues según ella es debido a la ausencia de guerras. Esta idea sorprende cuando la formula, sobre todo, porque no viene a colación en el argumento narrativo de la entrevista. Podemos decir que al expresar una idea de paz, entra en la imagen la idea de que recuperar la salud depende de otros factores que no son los medios científicos convencionales. A ellos se suma la crítica a la dieta omnívora. Ambas según ella traen sufrimiento: la dieta carnívora y la cirugía médica son una “*guerra solapada, escondida*”. En gran medida gracias a esa imagen condensada, podemos acercarnos a cómo piensa ella, cuál es su cosmovisión del mundo¹⁴⁴.

Volvemos a la introducción del arroz integral, el cual provocó una crisis. En el tiempo que narra la informante, por los años setenta, hubo desavenencias con los vegetarianos y vegetarianas más 'puristas', pues no entendieron por qué se tenía que cambiar del arroz blanco al arroz integral. Según confiesa, se enfrentó con el grupo asiduo de vegetarianos que amenazaron con no volver:

“[...] facin el que vulguin, però que jo faria l’arròs integral. El que no volgués menjar arròs integral que es portés el dinar que a mi m’importava un pitu. Però jo sabia que anava

¹⁴² En capítulo tres, 3.2.2, hemos visto que la dieta macrobiótica es originaria de Japón.

¹⁴³ “*Los cereales integrales están sobre la tierra desde el comienzo. Siempre se han comido integrales, fue después, para que no se estropeasen las harinas, que descubrieron que quitando la cáscara se guardaban más tiempo.*”

¹⁴⁴ Veremos más adelante el desarrollo.

*bé i, per tant, feia arròs integral ¡Ells meteixos!*¹⁴⁵”(Entrevista A.1).

Milagros, según nos contaba, había comprobado que la ingesta del grano entero le había ayudado a eliminar el exceso de líquidos que padecía. De hecho, según su percepción, su salud mejoró. Y este factor le impulsó con fuerza a seguir adelante con el cambio a pesar de los encontronazos con los asiduos. Surgen varias preguntas: ¿qué entendían los amigos y amigas de la dueña sobre lo que era el naturismo o vegetarianismo?, ¿por qué ese enfrentamiento? El arroz blanco ¿era más 'natural' que el arroz integral? Desde mi perspectiva, la respuesta es que los vegetarianos consideran que su dieta principal es el aporte de verdura, fruta, frutos secos y la abstención de la carne y pescado, entonces el 'arroz blanco' es un acompañante 'sin' importancia, no representa la imagen del vegetarianismo o del naturismo, puesto que no tiene 'idoneidad simbólica', el arroz blanco se comía por costumbre¹⁴⁶ sin más cuestionamiento o elaboración. Es precisamente aquí donde vemos que el cambio que introduce la dueña a su grupo tambaleará algunos hábitos alimenticios, de los años setenta en adelante. Ella parte de la revolución de dar al arroz integral un lugar en su comida vegetariana, y sin dejar de ser vegetariana, incorpora a su experiencia una nueva relación connotada de 'natural' a la 'semilla entera' del arroz, incorporándola a la alimentación naturista.

Veamos lo que opina uno de los viejos integrantes del grupo, Narcís¹⁴⁷. Este informante es clave, a través de él podemos ir esclareciendo sobre la heterogeneidad del grupo, así como la diferencia entre él y Milagros, la relación distinta que mantienen con el alimento que ellos denominan 'natural'. Además Narcís vivió por esa época el cambio que la tendera introdujo:

“El Capo [Especialista vegetariano naturista] va dir que l’arròs si li posabas molta verdura y molta ceba, dons pot ser igual i no quedava cuït el blanc. El Capo deia molta verdura i

¹⁴⁵ “Que hagan lo que quieran, pero yo haré el arroz integral. El que no quiera comer arroz integral que se traiga la comida pues a mí me importa un pito. Pero yo sabía que iba bien y, por tanto, hacía el arroz integral ¡Ellos mismos!”

¹⁴⁶ En la dieta occidental generalmente el arroz se suele comprar y comer refinado.

¹⁴⁷ Veremos más adelante que este asiduo se denomina a sí mismo “naturista” y está orgulloso de serlo, aprovecha la gran convocatoria que tiene con el grupo, por ser un pintor reconocido en la comarca, y antiguo profesor de pintura; ahora jubilado.

*poc arròs, com un panaché. Després la Milagros va dir integral*¹⁴⁸” (Entrevista B.1).

Según confiesa el informante, sigue manteniendo lo que el Sr. Capo dijo: la comida se ha de hacer con mucha verdura y muy poco arroz blanco, parecido a un panaché, y es suficiente. El naturista, a pesar de haber pasado varios lustros comiendo el arroz integral de los domingos en la casa de Milagros, no valora el arroz integral como lo hace la dueña. Inferimos que, para este viejo miembro del grupo, el que la comida se hiciera en el pasado con arroz blanco y se haga en la actualidad con arroz integral nada varía. Para él lo importante es que se cocine con muchos vegetales, siguiendo las directrices del 'especialista', el arroz simplemente lo acepta sin más.

En este momento del recorrido etnográfico, me parece importante señalar que podemos considerar a Milagros como una adelantada a su tiempo y una pionera. En los años setenta del siglo XX, ella se adelanta al introducir y mezclar lo vegetariano y lo macrobiótico y al señalar como alimento 'natural' al cereal integral. Llega a esta conclusión desde su experiencia: su deficiente salud le impulsa a buscar y encontrar una nueva relación con el alimento, promoviendo unas prácticas alimenticias. Al hacerlo liderará un movimiento vegetariano, abrirá un mercado alimenticio de productos dietéticos y enseñará un nuevo estilo de vida durante más de cuarenta años¹⁴⁹.

4.2.2. Fronteras cuestionadas

Precisamente esta abertura hacia el consumo de cereales integrales que introdujo la dueña atrajo a otras personas a acercarse a este grupo. Algunos eran practicantes de la dieta macrobiótica, muchos provenían de la Comunidad

¹⁴⁸ “El Capo dijo que si al arroz le ponías mucha verduras y mucha cebolla, pues podía ser igual no quedaba cocido el blanco. El Capo decía: mucha verdura y poco arroz, como un panaché. Después Milagros dijo integral.”

¹⁴⁹ Ella, al ser una gran comunicadora, apoya iniciativas y a personas que abren negocios, como el dueño de la empresa “Vegetalia” que en una ocasión vi que saludaba efusivamente a Milagros. Él era un amigo que por los años setenta invirtió en este mercado. Su empresa sigue aún vigente.

Valenciana por consejo del doctor Castro¹⁵⁰, (conferenciante de la casa y ejerciente en Valencia). En los años setenta, con el cambio que introduce Milagros, y el aumento de simpatizantes de la alimentación macrobiótica es cuando se abre el primer restaurante macrobiótico de Barcelona el “Macrobiotic Zen”:

“El negoci ja va començar quan van vindre els macrobiòtics de València, la primera botiga macrobiòtica de Barcelona la van obrir de veure la gent que hi havia aquí i es van quedar de una peça i van obrir el Zen Macrobiòtic, que és restaurant i botiga [...] ¡Aquell va ésser el gran negoci dels macrobiòtics! Primer va ésser el 'Zen macrobiòtic', després van vindre els altres¹⁵¹” (Entrevista A.2).

En ese momento que narra la dueña, el impulso del movimiento macrobiótico promueve que se abran otros restaurantes y tiendas de alimentación con elaboraciones y productos como el Tofu y el Seitan¹⁵². En esa época la ingesta del tofu, el seitan y las algas era considerada como una forma de alimentación más 'macrobiótica' que 'vegetariana'. La informante en la entrevista dice que a pesar de que estos valencianos se “forraron de cuartos” al poner el restaurante, aclara que también es de agradecer la avalancha de gente:

“van entrar poc a poc productes 'naturals', salsitxes de tofu, tot això que ha anat molt bé per les coses 'naturals', gràcies amb ells, o sigui, que hem d'apartar el que no ens interessa i aprofitar lo bo¹⁵³” (Entrevista A.1).

¹⁵⁰ Narcís, en la entrevista dijo que el Dr. Castro (licenciado en medicina y naturista) fue el maestro del Sr. Capo(o Prof. Capo). En Barcelona tuvieron algunas divergencias, quedándose Capo en una consulta en Barcelona y yéndose el Dr. Castro a Valencia a poner otra. Los dos habían dado charlas en la casa de Milagros (Entrevista B.1. 19 de mayo 2008).

¹⁵¹ *“El negocio ya comenzó cuando vinieron los macrobióticos de Valencia. La primera tienda macrobiótica de Barcelona la abrieron la gente que venía aquí y se quedaron de una pieza y abrieron el “Zen macrobiótico”, que es restaurante y tienda... ¡Aquel fue el gran negocio de los macrobióticos! Primero fue el “Zen Macrobiòtic”, luego vinieron los otros”.*

¹⁵² El tofu es una elaboración que hacen del haba de soja blanca, con forma de queso. El seitan es una elaboración que hacen del gluten del trigo.

¹⁵³ *“Pues entraron poco a poco productos naturales, salchichas de tofu, todo eso que ha ido muy bien para las cosas naturales. Gracias a ellos [los macrobióticos], o sea, que hemos de apartar lo que no nos interesa y aprovechar lo bueno”.*

Señala Milagros que fue una suerte que se ampliara el mercado para las 'cosas naturales'. Debido al aumento de demanda, comenzaron a elaborar y divulgar estos tipos de alimentós; y abrirse empresas que se dedicaban a venderlos. Demanda que parece ser que con el movimiento vegetariano no se daba.

Esta visión de Milagros no es compartida por todos. Narcís, en la entrevista, expresa una opinión diferente:

“Sí, els macrobiòtics van introduir, quan menys traficar amb els aliments, [...]traficar en el sentit de manipulacions: envasats o bé de líquids , suc de toronja [...]. ¿Natural?, bueno, o pots menjar les cireres, las que ens va donar el Jaan, que ten va donar de cireres ¡què bones! [...] [Risas]. Jo avui he barrejat fruits secs per donar més energia, fruits secs: panses i alguna pruna seca¹⁵⁴” (Entrevista B. 1).

El naturista¹⁵⁵ cuestiona que los envasados y la manipulación de los alimentos sea algo natural y pone el ejemplo de que son las cerezas del huerto las naturales, las que el dueño nos había dado a unos cuantos el día del arroz. Y finaliza diciendo que ese día, antes de que yo le entrevistara, había desayunado frutos secos, pasas y ciruela seca. Y eso sí que es, para él, un buen desayuno energético y 'natural'. Inferimos que el naturista lo que está diciendo es que los macrobióticos son menos 'naturales', porque al envasar los alimentos manipulan, en cambio, él como vegetariano come alimentos que requieren poca manipulación como el ejemplo que pone de las cerezas del huerto.

¹⁵⁴ “Sí, los macrobióticos introdujeron, al menos traficar con los alimentos, traficar en el sentido de manipulaciones: envasados o bien de líquidos, zumo de naranja [...] ¿Natural ?bueno, o puedes comer las cerezas, las que nos dio Joan, que te dio cerezas ¡qué buenas!... [Risas]. Yo hoy he mezclado frutos secos para darme energía, frutos secos: pasas y alguna ciruela seca”.

¹⁵⁵ Ya hemos dicho que “Naturista” es como se suelen denominar a sí mismos los vegetarianos de Barcelona. Más adelante veremos qué connotación le da Narcís y, así, comprender el origen de ese nombre y porqué es tan importante para el pintor serlo. Según la definición de la corriente de Barcelona el “Naturismo: es el sistema terapéutico basado en el empleo de los agentes físicos naturales, algo muy serio e importante del que no se debe hablar por hablar [...]” en la revista “Regénérate ¡Cúrate! (Vegetarismo Científico)” Prof. N. Capo. Febrero 1976. p. 22. Directora Odina Capo. Depósito legal B. 42.504-1974. Y en otro folleto, que me dio Narcís, dice que la Sociedad Naturista Vegetariana de Barcelona define el Naturismo como: “La doctrina científica filosófica que partiendo del estudio y fiel interpretación de las leyes biológicas que rigen el orden de la Naturaleza, estructura la moral individual y social humanas de acuerdo con dichas leyes para su cumplimiento consciente por cuanto éstas tienden a la recuperación de la vitalidad natural y mejor conservación de la vida”(En “Porqué cómo Naturismo” Depósito Legal – B. 45.051-71).

En este punto, me parece importante resaltar que la barrera entre la dieta macrobiótica y la dieta vegetariana no tiene en la actualidad los límites tan definidos, como parece que sí se daba en la época que cuentan los informantes (década de los setenta del siglo XX). Hoy podemos decir que si algunos consumistas vegetarianos y algunos consumistas macrobióticos mantienen una separación nítida es más por cuestiones de “identidad” con los orígenes (competencias y representaciones de la propia teoría alimenticia). Ya vimos, en el capítulo dos que la teoría macrobiótica es originaria del Japón, pero modificada en Europa y EE.UU, y actualmente hay aspectos mezclados. Por ejemplo, hoy se dan cursos de cocina que se anuncian como: “Dieta macrobiótica vegetariana”.

Interpreto que Milagros superó la dicotomía vegetariana/macrobiótica, en los años setenta del pasado siglo, diluyó las fronteras teóricas y su grupo lo asumió después de reequilibrar algunas luchas internas. La experimentación con el alimento y la invención de nuevas prácticas alimenticias eran dones para Milagros. No siguió a rajatabla el vegetarianismo; modelo de enculturación que había seguido durante diez años. Interpretamos que el cambio que ella asumió fue debido a que se confrontó con su malestar físico. Malestar que percibe y es corporal. En realidad es una percepción continua que puede llevar a una “educación de la atención” (Ingold, 2001), y crear otras formas de relación: sea con el propio cuerpo, sea con otras personas en situación parecida de padecimiento.

Para poner la atención y la educación a disposición de la percepción, la dueña tuvo que incorporar formas 'rituales' (el ritual del arroz) y nuevas prácticas alimenticias (incorporar a su dieta los cereales integrales). Sobre todo, cuando las representaciones de la teoría vegetariana ella no las podía seguir al pie de la letra, según nos dijo, pues el seguirlas a ella la enfermaba. Pero Milagros sigue diciendo que ella es vegetariana, no renuncia a serlo, sigue manteniendo algunos de sus aspectos básicos (por ejemplo el ritual del ayuno y el consumo de líquidos)¹⁵⁶, y les aplica los cambios percibidos con la nueva práctica, enseñando los resultados y

¹⁵⁶ Más adelante veremos cómo incorporará el 'ritual del arroz' y el 'ritual del ayuno'.

favoreciendo una “cultura en relación”¹⁵⁷. Podemos decir entonces que la instrucción de prestar atención a una cosa, tener cuidado con otra, y el detalle “sólo adquieren significado en el contexto de su compromiso con el medio ambiente” (Ingold, 2001: 55).

4.3. La relación con el detalle y el espacio naturista

Podemos decir que la relación que genera el pasar un día en el campo es una dinámica tradicional y bien conocida en Cataluña. El excursionismo es una actividad que comienza a mediados del siglo XIX en Europa, con la expansión de la clase media y difusión del ferrocarril¹⁵⁸. Entonces, se crea un movimiento pionero en España, y se funda en 1876¹⁵⁹ la sociedad excursionista barcelonesa, con la idea de que “el excursionismo es un movimiento urbano” (Jordi Marti-Hennemberg, 1996). En los fundadores de la sociedad excursionista barcelonesa influirán las ideas positivistas de Auguste Comte y la metodología de las ciencias naturales y sociales; y, seguidamente, se impone el historicismo y nace la *Renaixença Catalana*: movimiento para recuperar la cultura propia, cuyo objetivo era el estudio y catalogación de la riqueza natural, arquitectónica, etnología e historia de Cataluña (1996).

Para apreciar la riqueza natural se programaran excursiones en los colegios, en los institutos, las *collas* o pandillas quedaran los domingos para ir a la montaña a caminar, observar, comer y cantar canciones tradicionales catalanas. Desde mi perspectiva, esta comunidad catalana inicia su andadura con esta predisposición: mujeres y hombres que gustan de estar al aire libre, pasar un día de fiesta en el campo y recoger algunas hierbas silvestres. Pero al pasar los años no se queda ahí, en simples reuniones. En realidad, esta comunidad de estudio está vinculada a una mujer, Milagros, que empieza a reunirse a partir de una casa, donde, venimos

¹⁵⁷ Ella enseña la forma de cocinar los cereales, aconseja y da dietas, en la tienda.

¹⁵⁸ “El excursionismo catalán ha sido influido principalmente por el romanticismo, el sistema de ideas predominante en Cataluña durante el siglo XIX” (Jordi Marti-Hennemberg, 1996).

¹⁵⁹ En 1886 se crea otro centro en Madrid, Sociedad para el estudio de Guadarrama, y fundada por naturalistas como difusión de su ideario el Boletín de la Institución libre de Enseñanza (Jordi Marti-Hennemberg, 1996).

apuntando, se abre una tienda y pueden hacer un Arroz. En este sentido me parece clave señalar que el 'naturismo catalán' viene definido por la tipología de las reuniones, el disfrute al aire libre en sus actividades y el conversar de los alimentos. Todos ellos son espacios significativos para poder entender a este grupo.

4.3.1. Descripción de los espacios

Las catalanas y catalanes naturistas y su necesidad de sentir el espacio al aire libre, como escenario, para el disfrute, lo vemos ejemplificado en los encuentros de los domingos en el jardín de la finca y comprando en la tienda, actividades que durante cuarenta años se han ido manteniendo. Es como si a pesar de los años transcurridos el espíritu naturista se mantuviera casi inmóvil, en un lentísimo transcurrir de los años.

Como antes señalábamos, el lugar de encuentro es una casa rodeada de jardín, con un gran patio trasero de unos 250 metros cuadrados aproximadamente, aislada del centro urbano y rodeada de una zona de pinares. La casa la construyó y diseñó el propio matrimonio, tardando cuatro años en hacerla. Comentan orgullosos que ellos ayudaron al albañil a construirla llevando las piedras ellos mismos. Mientras construía su casa, Milagros leía libros de temas vegetarianos:

“Em vaig entera de les coses naturals y de les coses vegetarianes llegint llibres, clar, com estàvem fen la casa amb el paleta, estava tota la semana treballant, totes les festes aquí, treballant, no tenia temps d'anar llegint tots els dies que m'interessava, així que lo poc que vaig llegir o vaig entendre molt be i, per tant, em vaig animar anar fent coses naturals”¹⁶⁰
(Entrevista A.1).

¹⁶⁰ “Me enteré de las cosas naturales y de las cosas vegetarianas leyendo libros, claro, como estábamos haciendo la casa con el albañil, estaba toda la semana trabajando, todos los festivos aquí, trabajando, no tenía tiempo de ir leyendo todos los días que me interesaba, así que lo poco que leí, lo entendí muy bien y, por lo tanto, me animé a ir haciendo cosas naturales”.

4.3.2. La tienda

Describo la casa y la tienda, de forma conjunta, porque en realidad no hay fronteras. La tienda habilitada está en una habitación de la planta baja. Para entrar a la finca, primero se atraviesa la puerta de la verja. En el interior hay una zona pavimentada (en los laterales rodeando la vivienda) y otra ajardinada. En la verja hay dos puertas, una pequeña por la que entran los usuarios a pie y la otra, a su izquierda, es la entrada del vehículo de los dueños. Una vez en el interior del patio delantero de la finca, la entrada principal, de donde sale una pequeña acera que rodea los muros de la vivienda y se interna por los recovecos ajardinados hacia la zona de pinos donde se celebran las reuniones dominicales. Este espacio está en la parte posterior de la casa y se puede acceder sin necesidad de entrar en ella.

En las zonas ajardinadas abundan las hierbas silvestres como la borraja, la ortiga, la malva, el diente de león, el llantén, el tomillo y el romero, entre otras; frutales como dos higueras, dos cerezos, un caqui y un níspero; también hay varios pinos, un poco de huerta con tomates para uso propio y dos zonas de un metro cuadrado para el compost (donde depositan los residuos orgánicos y las hojas secas de la higuera). Por último, en la zona lateral derecha de la entrada principal, encima de una pequeña alambrada divisoria del jardín, se apoya una parra; la cual, según sea el periodo estacional, no pasa desapercibida, pues asoman los sarmientos y las uvas.



Foto1. Zona ajardinada y la parra. 13 de diciembre 2007.¹⁶¹

¹⁶¹ Todas las fotos de la tesis están hechas por mí, la autora de la tesis, en los diferentes días del trabajo de campo. Al pie de cada foto señalo lugar y fecha en que se realizó.

Así pues, a dos metros de la parra está la puerta principal de la casa con dos escalones de acceso, un rellano y un pequeño soportal. En él hay un banco de madera en el que suele sentarse la dueña, sola o con alguna amiga o amigo comprador que quieran conversar un rato en ese espacio, ya que es una zona soleada y protegida en invierno, propicia para estos actores que gustan tanto de los espacios abiertos y del campo.

Al entrar al interior del domicilio hay una pequeña entrada o vestíbulo con un pequeño molino de piedra, seis recipientes grandes de plástico que contienen varios tipos de miel, y en la pared el teléfono. A continuación se entra a un gran salón de unos treinta metros cuadrados con diversos objetos, a su izquierda hay una gran mesa de metro y medio redonda de madera con diversos objetos para la venta, y una nevera. Siguiendo con la panorámica del salón, en el centro se encuentra otra mesa de medio metro con tres sillas bajas alrededor; donde suelen sentarse la tendera y los compradores/as cuando quieren hablar, casi siempre de temas de alimentación y de alguna dieta. Desde esa pequeña mesa se puede ver la habitación destinada para la venta, la tienda propiamente: un espacio de unos ocho metros cuadrados donde Milagros tiene la mayoría de los productos que vende. En la habitación de al lado tiene otra nevera y algunos productos alimenticios empaquetados. Volviendo al salón, en las paredes y en las puertas cuelgan unos posters, relacionados con temas de salud y propiedades de los alimentos y, por último, también se encuentra un mueble tipo aparador, que a través del cristal se divisa lleno de libros de temas naturistas.

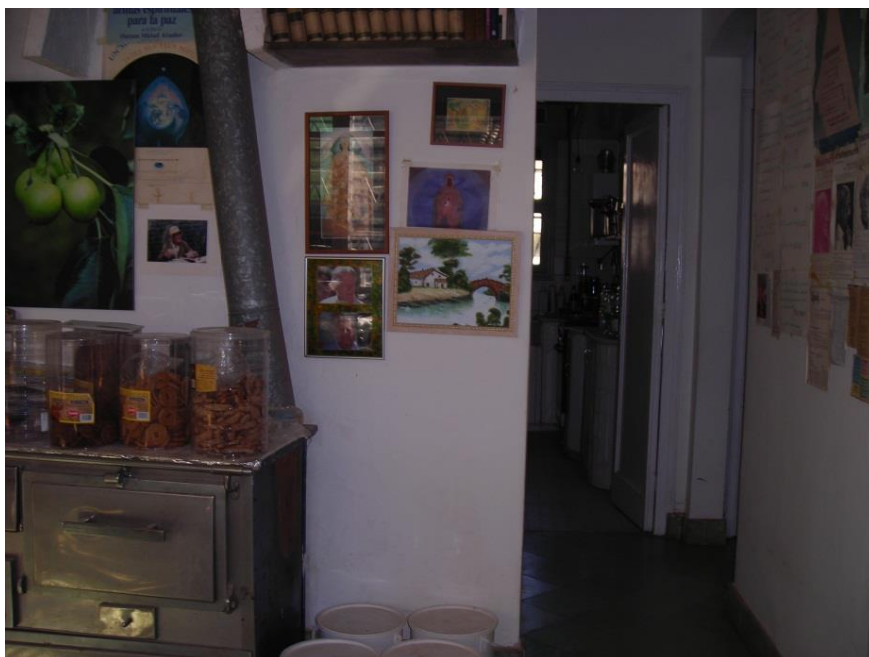


Foto2. Una perspectiva del salón. 13 de diciembre 2007.

Como vemos, entre casa y tienda no hay límites, los espacios forman parte de un mismo proyecto, la tienda forma parte de un todo. Que comienza ya en la entrada, en el soportal con el pequeño banco de madera para sentarse, luego, el comedor/salón es la antesala, donde se puede ver y participar del intercambio de palabras y de la venta:

“Estamos sentadas en el pequeño porche, hace sol, se está agradable. Son las doce horas y he estado haciéndole una entrevista a Milagros, aprovechando que no venía nadie. Llega un hombre de apariencia juvenil [prejubilado de la banca, 60 años], vestido con ropa deportiva, vaqueros y sudadera, me cuenta que conoció esta casa hace 37 años, él desde entonces compra cada viernes una serie de alimentos para toda la semana (...). El comprador lleva un móvil; mientras lo mira me dice que es para saber cómo está su madre, por si le llama pues está enferma. He entrado, mientras yo estoy en el comedor de pie veo que él va entrando y saliendo al cuarto de la tienda y con plena confianza va cogiendo: un mollete de pan integral,

dos tofus, una botella de litro de zumo de manzana. Mientras tanto Milagros está en un pequeño pasillo de la entrada, donde hay seis recipientes grandes de plástico de miel y de uno de ellos está extrayendo miel con una cuchara de madera y poniéndola en un frasco de cristal de medio kilo. Él le dice: 'La Pilar vol Aloe vera'; me mira sonriendo y me dice que no sabe bien lo que es [...]. Afuera en la entrada hay una chica cartera que trae un paquete; llamo a Milagros, pero no me oye, está enfrascada en la venta, entonces el comprador, confiadamente, sale y recoge el paquete, firma, entra y se lo da a Milagros. Observo cierta cotidianidad” (Diario de campo I, 12 diciembre 2007).

4.4. La construcción del significado “natural”

En el interior del comedor/salón, encima de la mesa grande de madera hay la más variada exposición: libros, velas, varillas de incienso, cepillos de dientes, jabones de hierbas, etcétera. Estos productos pertenecen a artesanos y artesanas que los han dejado para que la dueña los venda como favor. Habitualmente el comedor de Milagros es un lugar de encuentro e interrelaciones de variado intercambio, reciprocidad que se instituye en un territorio geográfico, entre varias poblaciones aledañas a Barcelona. ¿Es acaso una red con su propia territorialidad y uso social, que concretan en dominios culturales, como la reciprocidad económica o el intercambio de ideas sobre la alimentación y sobre la salud? o ¿"nuevos patrimonios"?, es decir, patrimonios intangibles que refieren saberes y actividades de diferentes grupos sociales vinculadas a territorios, objetos, prácticas, que “no reposan ya tanto en una definición técnica de lo artístico o lo histórico como en una cuestión de repre-sentatividad, reivindicación y autorreferencia de los colectivos” (Victoria Quintero Morón, 2003).



Foto.3 La mesa grande del salón. 13 diciembre 2007.

Describo la casa y la tienda porque en realidad como ya he insistido no hay fronteras. Los alimentos que vende la tendera son principalmente el arroz integral (precisamente el que cocinan el domingo) y otros cereales como el centeno, la cebada y la avena. Estos cereales tienen la cáscara, el salvado, y se vende la semilla entera, por eso el nombre de 'integral' (entero, total). Por el contrario, generalmente, sabemos que al arroz pelado (sin el salvado) se le llama arroz 'blanco' y a la harina molida que quitan el salvado es la harina 'refinada'. La harina de trigo, para que mantenga el salvado y sea integral ha de ser molida en un molino de piedra. Precisamente, en el molino pequeño de la entrada, el matrimonio suele moler pequeñas cantidades. Si la venden ya empaquetada es porque la compran en lugares que saben cuál es el tipo de molienda, y en el mismo empaquetado especificará el tipo y características del producto.

“Son las 12: 30, llega un chico de unos 30 años a comprar, comenta que hacía tiempo que no venía: pero 'ara visc aquí', (ahora vivo aquí cerca). Nos cuenta a la tendera y a mí: 'ting un hortet i m'estic fent amb la biodinàmica'¹⁶². Le compra a Milagros cinco kilos de harina integral. Me fijo en el envasado

¹⁶² “tengo un huerto y me estoy haciendo con la biodinámica”. La agricultura biodinámica es un tipo de cultivo ecológico (sin pesticidas ni abonos químicos) especializado. Sobre la biodinámica hablaremos en el siguiente capítulo; el segundo grupo. Este testimonio demuestra que aun perteneciendo a grupos distintos coinciden en la búsqueda del alimento “natural”.

de la harina y pone en el envoltorio que está 'molida en molino de piedra'. Dice el chico, que al menos ahora ponen el sello de ecológico, y añade que ahora en la panadería te venden el pan todo transgénico. Me comenta que compra la harina para hacer pan: 'tiro más que hago', me dice sonriendo” (Diario de campo I, 17 de mayo, 2008).

Estas nativas y nativos cuando hablan de 'dieta natural' se refieren a un tipo de dieta recomendada, a caldos antioxidantes, a realizar un ayuno si te encuentras mal, al consumo de cereales integrales. Los cereales más demandados son: el arroz, la cebada, el centeno, el maíz y el trigo. Estos cuatro últimos se venden en granos o en forma de copos para una mejor cocción, o en formas derivadas: del trigo extraen el gluten, elaborando el 'seitan', y del haba de soja, el 'tofu' en forma de salchicha y hamburguesa.

Volviendo a los espacios, es importante señalar que la minuciosa descripción de los mismos tiene la finalidad de señalar la significación que ellos dan al contexto, al recrear un espacio lo más 'natural' posible, puesto que esa tienda en una ciudad como Barcelona u otra gran población no tendría sentido. Se busca connotar el lugar a partir del 'contagio' del espacio. Lo 'natural' lleva a la naturalización del lugar por contagio y, entonces, en una relación metonímica. La utilidad que los dueños dan al mínimo detalle, busca y consigue, en contraste con el mundo urbano del que proceden los compradores, recrear un mundo que se construye como 'natural'. Además, en realidad, el arroz de los domingos podría formar parte de un encuentro familiar entre amigos y amigas, y ese arroz familiar se transmite también en la tienda, pues no es una tienda, es una casa. El espacio ajardinado a veces toma la característica de ser un trozo más de campo (un contínuum de la naturaleza).

Por otro lado, por ejemplo, para ellas y ellos lo 'natural' está en cómo con las hierbas silvestres, las hojas de la ortiga y las hojas de la borraja, harán las sopas en invierno; o cómo en dos agujeros del jardín echan hojas y las sobras de alimentos, para que los residuos orgánicos al descomponerse se constituyan en humus, que luego utilizarán de abono para la pequeña huerta de tomates o para algún árbol.

Todos estos detalles evocan lo natural. Así, el espacio del matrimonio es un pequeño oasis que los usuarios pueden disfrutar.



Foto.4 Zona asilvestrada y de compost. 13 de diciembre 2007.

También la descripción del interior de la tienda tiene la finalidad de ver cómo el orden, la medida y el detalle forman parte de su mundo, de su particular cosmovisión, así como el sentido y el énfasis que ellos dan al trabajo y utilidad de las cosas 'naturals'. El valor de algunos objetos expresivos por la familiaridad, como las pequeñas sillas y la mesa de madera, que están ubicadas en frente de la tienda, están para sentarse, pero ayudan a connotar el espacio:

“Decido sentarme en una silla pequeña de madera que hay en el comedor; desde ahí tengo una buena perspectiva, está enfrente de la tienda y voy viendo. Milagros después de darle la miel saca de otra habitación de al lado, habilitada también como tienda, unos productos que guarda en una nevera” (Diario de campo I, 12 diciembre 2007).



Fotos 5 y 6. Dos perspectivas de los alimentos que se venden. 13 diciembre 2007.

En todo este contexto podría sorprender las dos neveras y el teléfono (utensilios imprescindibles para el trabajo de la tendera), pues rompen en nuestro esquema con ese pretendido orden 'natural'. Desde nuestra percepción introducirían desorden. Máquina y naturaleza son dos conceptos opuestos en nuestra concepción del mundo. En las neveras se guardan los alimentos que tienen cierta caducidad y que necesitan del frío para mantenerse. Pero, la 'naturalidad' está en el uso de las mismas. La mayoría de las compradoras y compradores las abren y cogen los alimentos que van a comprar con plena confianza, las integran en el espacio. La 'naturalidad' se impone por el uso.

Pero lo 'natural' o lo 'naturalizado' no sólo se hace en el espacio, sino en las prácticas y discursos que allí se desarrollan. Veamos una conversación anotada en el diario de campo. Las citas algunas son en castellano porque en ese momento su interlocutor, en este caso un sacerdote, hablaba esa lengua.

“(...) 'cuando una hierba sale de la tierra, esas son las cosas naturales que no las pueden esconder' (...) 'Yo les enseño a ser autosuficientes, a no ir al médico'. 'Yo no necesito para nada las hierbas. Los naturistas hacen lo mismo que los otros'. 'L'alimentació natural posa la vitalitat al seu puesto, s'ha de netejar el cos'”¹⁶³ (Diario de campo I, 16 de febrero 2008).

Como vemos las 'cosas naturales' están impregnando el lugar gracias al uso y disposición de objetos y palabras. En este fragmento aparece una crítica a los expertos naturistas, que aunque no sean médicos hacen como ellos: utilizan pastillas y plantas o hierbas medicinales para tratar las enfermedades, y no utilizan, como ella, los alimentos para recuperar la salud. La tendera, aunque venda hierbas medicinales para hacer infusiones, vuelve a remarcar que es la alimentación lo que da la vitalidad; y que es importante *'limpiar el cuerpo'*. En la representación vegetariana el ayuno forma parte esencial¹⁶⁴. Ayuno es dejar de tomar alimentos sólidos, y se ingiere caldos hasta que haya una mejoría. Cuando se establece la recuperación, Milagros insiste en la ingesta de los cereales integrales y, entre ellos, el arroz integral. Veamos la importancia del arroz integral y su ritual.

4.4.1. Ritual del arroz

Lo que podemos denominar como la celebración del arroz es un ritual que adquiere diversas facetas que remiten a una multiplicidad de aspectos de la realidad. Le llamo el ritual del arroz porque realmente esta comida de los domingos es todo

¹⁶³ *'La alimentación natural pone la vitalidad en su sitio, se ha de limpiar el cuerpo'.*

¹⁶⁴ “Ritual del ayuno” en epígrafe 4.6.

un rito que ya se inicia con los preparativos¹⁶⁵. Llevan cuarenta años celebrándolo, y, existen unas reglas establecidas, como la forma y el lugar, los gestos y actos materiales. Un ritual minucioso que incluye la preparación: cortar las verduras, hacer el fuego, el orden del vegetal, el pago después de la comida, la charla después de comer, sentarse alrededor del fuego (en invierno), la comunicación que se establece entre los participantes y el espacio 'natural' que les rodea (viviendo el ritmo de la estación, el clima y el pinar), todo ello formará parte. Además, es la dueña la que quiere que esto se mantenga y se complemente con la tienda. En realidad, seguir el ritmo de la naturaleza sería el significado de su ritual. Quien sigue esta pauta ritualizada, entonces restablecerá la salud en su propia casa, adquiriendo autonomía. La relación entre naturaleza y salud es clave en esta visión. Y es precisamente el 'arroz integral' la parte integradora que Milagros mantiene, reformulando la experiencia pasada.

Mary Douglas explica en su libro *Pureza y peligro* [1966] (1991) que un símbolo externo, un símbolo material (en este caso, sería el arroz integral) puede ayudar a la coordinación del cerebro y del cuerpo. La autora pone el ejemplo del teatro cuando los actores y actrices necesitan un punto de apoyo en su actuación, utilizan un sombrero o un paraguas de color como “símbolos de apoyo” para obtener una buena representación. A partir de la exposición combinada de fragmentos de discursos y descripciones 'densas', veremos cómo el 'arroz integral' podría ser ese 'símbolo externo' y 'material'. El hábito mantenido durante años ha dado forma al ritual.

Insisto en la ubicación: en el espacio al aire libre, rodeado de grandes pinares dentro y fuera de la finca, se hace el arroz el tercer domingo de cada mes. En el fuego de leña se pone la gran paellera, con capacidad para más de veinte personas. Las mujeres y hombres asistentes a veces se ponen en grupos pequeños y mientras hablan también miran cómo se va haciendo el arroz, y también están los que deciden acercarse para ayudar. Casi siempre es el dueño el que inicia los preparativos y luego le ayudan. Los vegetales que se utilizan ya están cortados en trozos pequeños,

¹⁶⁵ Para una aproximación a la definición de ritual ver: Marcel Mauss [1925]; Arnold Van Gennep [1909] (1986); Gregory Bateson ([1958] 1990); Roy Rappaport ([1968] (1987); Víctor Turner ([1967]1999); Mary Douglas ([1966] 1991).

troceados el día anterior por los propios anfitriones; en otras ocasiones, alguna o algún participante que ha llegado pronto ayuda a cortar lo que ha quedado pendiente. Veamos algunos detalles de este ritual a partir del diario de campo:

“Al fondo del patio está la gran paellera, encima de unos hierros que la sostienen, debajo un fuego hecho de leña que a veces se aviva si decae la brasa, o se añade más leña. Hay una señora de unos 65 años vestida con pantalón azul y jersey, que está echando la verdura, al lado otro hombre más mayor, vestido con una gabardina y gorro de lana rojo y zapatillas, que está cortando una parte de la verdura, apoyado encima de una mesa. La mesa de unos dos metros está cerca del fuego, auxiliar para poner los utensilios: la botella de aceite, un recipiente para la ensalada, cubiertos y una vasija con platos de plástico.

Mientras tanto, van llegando las otras mujeres y hombres; parece que algunos ya se conocen y se saludan efusivamente, otros, parece que es la primera vez que vienen, y algunos aparecen de nuevo después de un tiempo. El anfitrión, vestido de pantalón de pana y sudadera chándal, me presenta a la que está removiendo la paella y al del gorro, al rato me presenta a otra señora que acaba de llegar y que antes habíamos coincidido en la entrada, al hacerlo me dice con tono de orgullo: 'es vegetariana de toda la vida', ella le corresponde sonriendo”

(Diario de campo I, 17 de febrero 2008).

El procedimiento siempre es el mismo: se echa el aceite y luego la verdura. Un asistente mueve las verduras con una cuchara grande de madera. Se echan por partes: primero la cebolla, luego la zanahoria, el pimiento verde, la coliflor y, por último, la berenjena; si lo precisara se echa un poco de agua, pero mejor si se hacen en su jugo. Finalmente, se echa el arroz integral que la dueña ha cocido el día anterior.



Foto 7. La gran paella. 18 de mayo 2008.

Seguir un orden en todas sus prácticas es significativo con la idea de manipulación natural que ellas y ellos conciben. El orden al echar las verduras es importante, pues según el tipo de grosor que tenga el vegetal necesitará más o menos tiempo de cocción. Tendrán en cuenta otros detalles, como en el caso de la berenjena que se impregna demasiado de aceite y necesita poco para hacerse, como también la forma de cortar la verdura; se les hace un corte a lo largo y luego transversalmente y del mismo grosor.

“Pregunto a Demetria y a María Lluïsa cómo hacen el arroz. Mientras Demetria está removiendo con una cuchara, cada una me va diciendo el orden: 1er. l’oli, ceba, pebrot vermell i verd, ratllar la pastanaga, coliflor l’últim el carbassó i la alberginia, remoure i si tira l’arròs i la sal, trigar a tirar l’aigua, a ull i foc lent. Demetria insiste de que se ha de esperar a echar el arroz para que se haga bien la verdura, María Lluïsa dice: les fulles verdes com els espinacs fant més suc i no es

necessita afegir-hi aigua”¹⁶⁶ (Diario de campo II, 18 de mayo 2008).

Demetria y Maria Lluïsa (Entrevistas D.1; F.1) me explican detalladamente cómo se hace el arroz, demostrando que en el ritual del arroz es habitual compartir la tarea entre todos. El marido de Milagros saca el arroz de la cocina en el momento que ya requiere echarse, luego alguien lo irá removiendo con la cuchara larga. Esta tarea la hacen entre varios, pues hay que ir separando los grumos del arroz para que se intercale bien con la verdura. Una vez hecha la comida, cada cual irá sirviéndose en unos platos de plástico duro de distintos colores que están en la mesa auxiliar, y en otro plato se pondrán la ensalada que se ha ido preparando a la vez que el arroz, aunque si tiene tiempo Milagros la hará por la mañana.



Foto 8. Asistentes al arroz. 20 de abril 2008.

¹⁶⁶ “primero el aceite, pimiento rojo y verde, rallar la zanahoria, y por último el calabacín y la berenjena, remover y se echa el arroz, tardar en echar el agua a ojo y fuego lento.” “Las hojas verdes como las espinacas hacen más jugo y no se necesita añadirles agua”.



Foto 9. Momento de la preparación de la ensalada. 20 de abril 2008.

La ensalada casi siempre se raciona para que haya para todos; alguien la suele servir y luego cada cual puede añadirse tres o cuatro aceitunas, opcionales, y aceite y sal que están en la mesa aparte.

Desde mi perspectiva, después de haber asistido durante ocho ocasiones a la cita del arroz y recogido datos de forma sistemática, he visto que la medida, el reparto y la colaboración son factores que influyen en la armonía del grupo. Parece una interacción organizada, sobre todo, por el sentido práctico.

Se come en una mesa alargada, confeccionada en el mismo momento con unas tablas de madera, siendo más larga o menos según el número de comensales. La colocación de la mesa y luego las sillas lo hacen entre varios, aunque casi siempre la iniciativa la lleva el dueño (llevan las maderas de una zona del patio hacia el lugar elegido, que suele estar cerca del fuego donde han hecho la comida, sobre todo en invierno). Si llueve se pone la mesa debajo de un cobertizo: un techo de pizarra y el suelo de cemento. De ese modo, estando igualmente al aire libre, se puede comer y contemplar la lluvia de forma resguardada.

“Veo que Lluís, el del gorro rojo, se ha preparado un lugar en el interior del cobertizo porque parece que va a llover”
(Diario de campo I, 17 de febrero 2008).

En este espacio del patio, el cobertizo, se guardan las maderas utilizadas para la ocasión; junto al mismo, en una pared de contención, hay un fregadero que se utiliza, concluida la comida, para que cada cual lave los platos, cubiertos y el vaso utilizados y dejarlos limpios para la próxima vez.



Foto 10. Un día lluvioso en el cobertizo. 20 de abril 2008.

Finalizada la comida, el anfitrión reparte una manzana para cada uno y después una infusión que cada cual se sirve de una olla. La infusión la hizo la dueña en su cocina, igual que el arroz. Luego, al final, el dueño nos irá cobrando a cada uno de los asistentes los cuatro euros que vale la comida.

“(...) El que va muy bien vestido, lo tengo enfrente, come muy lento la ensalada, los otros ya estamos con el arroz, a los que estamos cerca nos habla de su negocio de ordenadores, luego dirigiéndose a mí me dice que los limones le curan, y que procura al tomarlos de que no le toquen los dientes pues se estropean. Me levanto y voy hacia la paella a servirme una segunda ración de arroz, ya apenas queda nada, otros han repetido también; parece que ha gustado. La sopa de 'civada'

[copos de avena integrales] y *ortiga me ha encantado. La suelen hacer sólo en invierno*” (Diario de campo I, 17 de febrero 2008).

La dueña tiene en cuenta, en invierno, hacer una sopa como primer plato para calentar. Comenta que es la alimentación la que ayuda a superar el frío y no el hecho de resguardarse en un lugar cerrado.



Foto 11. Alrededor de la hoguera. 17 de febrero 2008.

Aunque llueva o haga frío no cambia el proyecto de pasar el día al aire libre y comer un arroz. Así vemos que en su discurso la alimentación (natural) y el espacio donde se realiza (natural) se convierte en la articulación de todo.

“La gente se ha levantado y va sentándose alrededor de la hoguera nueva, donde antes había estado la paellera. Algunos cogen unos vasos de plástico para la infusión y preguntan: ¿quién quiere? Alguien dice: 'nos podríamos poner al sol'. Todos hablan en catalán. Estamos sentados ocho mujeres, ocho hombres y una niña, hija de uno de los asistentes. En el grupo participan los dueños de la casa. Son las cuatro de la tarde y comienza a hablar el pintor, da la bienvenida a los nuevos, y a los que vuelven. Con tono agradable dice que al venir hacia la casa ha visto espléndidas mimosas y flores de

almendros, señales del inicio de la primavera. Enfrente tengo unos grandes pinos, Maria Lliüsa, que está a mi izquierda sentada contemplándolos, dice un refrán en catalán: 'La naturalesa s'ha mogut'", se contagia, y otro del grupo añade: 'Quan el dia creix el fred neix'¹⁶⁷. El fuego en el suelo calienta, pero hace frío y la gente se va tapando con bufandas, yo también"

(Diario de campo I, 17 de febrero 2008).



Foto 12. Un domingo. 17 de febrero 2008.

El ritmo del día, el paso de las nubes, la luz del atardecer, contemplar la naturaleza que rodea, las flores que anuncian la nueva estación, el lenguaje poético del pintor, el uso de los refranes; todo forma parte de su ritual. La percepción de esos elementos externos forman parte del mismo, y este “nos ayuda a seleccionar experiencias que favorecen una atención concentrada” (Douglas, [1966] 1991).

(...)El acuarelista comenta que lleva viniendo muchos años al encuentro del tercer domingo al mes, que él es naturista, y que en esta reunión no sólo hablan de alimentación sino de otros factores como la respiración, el yoga y normas naturistas, y que está contento pues su padre ya era naturista. Según él, los

¹⁶⁷ “La naturaleza se ha movido”. “Cuando el día crece el frío nace”.

simpatizantes del naturismo ya practicaban yoga y budismo, como también consejos y prácticas de krisna Murti “(Diario de campo I, 17 de febrero 2008).

En las reuniones periódicas y después de la comida estructuran de nuevo el espacio. Para conversar se ponen en círculo alrededor del fuego, en invierno, y a la sombra de los pinos en verano. En la tertulia, los hábitos de las comidas, las propiedades de las hierbas, la relajación, los masajes y el yoga serán los temas más comentados



Foto 13. La charla de la tarde. 20 de abril 2008.

El pintor, que suele ser el que inicia la charla, insiste en que el naturismo no sólo tiene en cuenta el alimento sino otros aspectos como la alimentación o el hacer yoga. Sin embargo, para la dueña todo gira alrededor de la comida. Por eso la tienda formará parte del entramado, y del sentido que ellos y ellas dan al alimento. La correlación de los espacios es significativa y nos remite a los espacios tradicionales de distribución: en el patio, el anfitrión con otras y otros asistentes haciendo el arroz. La anfitriona en el interior vendiendo; propiciara relaciones de intercambio y saludos entre usuarios que quizás ya se conocían, o entablándose nuevas relaciones.

El horario de la tienda está puesto en un papel en la puerta de la casa: de jueves a domingo de 10:30 a 14 horas, y de 17:30 a 20 horas.

4.5. Productos 'naturales': La venta y los consejos

Mientras vende, Milagros va orientando sobre la dieta vegetariana, la forma de cocinarla y las compatibilidades que tienen los alimentos entre sí.



Foto 14. La tienda. 17 de febrero 2008.

Casi siempre las preguntas suelen girar en torno a la relación alimento/salud. E interpreto que el consejo depende de si la persona que compre es más o menos neófita en este estilo alimenticio.

[...] una persona vegetariana pues és diferent, no té tantes porqueries i es pot arribar a posar millor que una altre, aguanta més, té més possibilitats de posar-se millor” ¹⁶⁸
(Entrevista A.2).

¹⁶⁸ “una persona vegetariana pues es diferente, no tiene tantas porquerías y se puede poner mejor que otra, aguanta más, tiene más posibilidades de ponerse mejor”.

Según dice la entrevistada, las personas vegetarianas han pasado el proceso depurativo y no necesitan ayunar como las otras¹⁶⁹. Y parece claro el interés que tienen los vegetarianos y vegetarianas por querer convencer de que los alimentos que se comen tienen que ser 'naturales'.

La construcción de lo 'natural' tiene complejas y variadas significaciones y significados en nuestra cultura (Philippe Descola y Gísli Pálsson 2001, Beatriz Santamarina 2003 y 2007, Tim Ingold 2001, Kaj Arhem 2001, Laura Rival 2001, Bruno Latour y Woolgar 1995, Alf Hornborg 2001, Mary Douglas [1970] 1988). Ya hemos visto hasta ahora que el espacio es parte simbólica del modo de construir el mundo natural; la complejidad en cómo es el significado natural de los alimentos. En este sentido, el 'significado natural' está en los cereales integrales, en las verduras y frutas de la propia estación, en los frutos secos (frutas desecadas, pasas, higos, etc.) y frutas oleaginosas (nueces, avellanas, almendras, etc.), y en cómo miran las compatibilidades entre los alimentos en el momento de la ingesta. Todos estos aspectos formarán parte del estilo de dieta natural. Desde mi punto de vista, educar y convencer a las personas en las 'cosas naturales' lo viven como una misión. Entienden que para llegar a esta alimentación ha de haber un proceso, y comenzar otro estilo de vida significa dejar la dieta omnívora, que incluye el hábito de comer carne y pescado.

Pero cabe preguntarse ¿se trata de una nueva enculturación? La enculturación establece un contexto de límites y formas correctas que dictan lo que es apropiado y lo que no lo es en el marco de una sociedad. Por ejemplo, en nuestro tipo de sociedad la dieta omnívora no se cuestiona, se tiene como apropiado y correcto el hábito de comer carne y pescado para que sea una dieta completa, se dice por el aporte de proteínas¹⁷⁰.

Pero en el caso que nos ocupa, ¿se trata de una nueva educación de la atención que se adquiere con la propia práctica alimenticia? Si los propios vegetarianos entienden que es necesario un cambio (excepto en los casos de hijos e hijas de vegetarianos que han aprendido esta forma de alimentación de la madre o progenitor y quieren seguir con la misma pauta de mayores), parece claro que el

¹⁶⁹ Volveremos sobre ello en el ritual del ayuno.

¹⁷⁰ Sobre este tema véase 2.1.1

cambio ha sido a través de la 'necesidad de curación'. De hecho, un porcentaje elevado ha entrado en contacto con este grupo para mejorar de alguna enfermedad. Pero, no sólo por eso, algunas personas lo deciden para estar más fuertes y sanas.

4.5.1. Naturismo

A lo largo del capítulo se ha visto que a la teoría vegetariana unen otras nociones, entre ellas el naturismo. A través del pintor podemos ver que el naturismo es primordial y que la alimentación es sólo una parte. El insiste en la lectura de libros relacionados con el tema del naturismo y sus preceptos¹⁷¹:

*“Bueno sí, tothom ens hem d’ alimentar però els naturistes avui dia..., abans els i donava molta importancia a l’ alimenticio eh! pues es una part, no és el tot per una persona, porque respirem, ens movem, i tenim una sèrie d’ ansietats i d’ emocions i d’ aspiracions espirituals diguem-ne, que doncs també afecten psicosomàtic, la psiquis i el soma que es el cos”*¹⁷² (Entrevista B.1).

Según el pintor el naturismo es un conjunto de factores, y una parte es la alimentación:

¹⁷¹ La “Sociedad Naturista Vegetariana de Barcelona” une ambos preceptos, naturismo y vegetarianismo, en un artículo llamado: “Vegetarismo [sic] y el Naturismo”: “Es principio Naturista-Vegetariano la aceptación y defensa como a tal del respeto a la vida y el orden natural de todas las cosas existentes, en constante proceso de serena y decidida revisión, revalorización y adaptación al medio y a las circunstancias. La alteración convencional de estos principios sólo se justifica por la misma aplicación del imperativo biológico de la propia conservación de la vida.” (En “Porqué cómo Naturismo” Dep Legal – B. 45.051-71). Este texto explicativo de la sociedad me lo dio el pintor el día que le hice la entrevista: en su estudio de pintura tenía varios folletos naturistas preparados para mí. En nota 155, otro precepto parecido.

¹⁷² *“Bueno sí, todo el mundo hemos de alimentarnos, pero los naturistas hoy en día..., antes se le daba mucha importancia a la alimentación eh! pues es una parte, no es todo para una persona, porque respiramos, porque nos movemos, y tenemos una serie de ansiedades y emociones y aspiraciones espirituales, digamos que también afectan psicosomáticamente, la psique y el soma que es el cuerpo.”*

“el naturisme comporta una sèrie de factors molt importants que són en conjunt, tot una sèrie de cosas, però l'alimentacio en particular es una¹⁷³” (Entrevista B.1).

Y otra el “conocerte a ti mismo”, y las técnicas de yoga ayudan:

“[En la clase de yoga] allà on treballaven tot de vegades amb música o la lectura pot afectar o bé l'ambient en que vius, tot influex, el clima, les estacions, doncs sapiguer conèixer primer a tu mateix (...)”¹⁷⁴

El naturismo ya se lo transmitió su padre, a través del proceso de socialización incorporó esos valores. Y, no sólo eso, relaciona la tendencia naturista con la política:

“Pensa que el meu pare ja ho era de naturista, i havia uns centres aquí [ciudad donde vive, a 30 kilómetros de Barcelona], sobretot la gent més inquieta eh! Un Ateneu Llibertari, que deien que era més aviat de tendència anarquista, que llavors venien unas idees, que ja venien de la Revolució Francesa i després la Rusa, i llavors van influir molt aquí, aquí havia esperanto. El naturisme i la preparacio doncs per la vida¹⁷⁵” (Entrevista B.1).

Según el entrevistado: la influencia francesa, la Segunda República Española y el anarquismo, sirvieron como ideales para que surgiera el naturismo; se crearon escuelas que influyeron en la creación de un estilo de vida, incluyendo a gente de todas las edades:

¹⁷³ “El Naturismo comporta una serie de factores muy importantes, que son un conjunto, toda una serie de cosas, pero la alimentación en particular es una”

¹⁷⁴ “Allí lo trabajábamos todo, a veces, con música, o la lectura puede afectar o bien el ambiente en que vives, todo influye: el clima, las estaciones, entonces saber primero conocerte a ti mismo.”

¹⁷⁵ “Piensa que mi padre ya era naturista, había unos centros aquí, sobre todo la gente más inquieta eh! Un Ateneo Libertario, que decían que era más bien anarquista, que entonces venían unas ideas, que venían de la Revolución Francesa y después la Rusa, y entonces influyeron mucho aquí, aquí había esperanto. El naturismo y la preparación entonces para la vida”.

“doncs des de els petits fins els grans i van crear unes escoles, i llavors aquí al meu pare ja el van introduir en aquest sentit, després ja durant la revolució amb la guerra, [Guerra Civil Española] el que vulguis, vam tenir que resistir. Abans o després o durant ens vam tenir d’adaptar-nos allò que teníem”¹⁷⁶ (Entrevista B.1).

Durante la guerra y después tuvieron que adaptarse y vivir con lo que tenían, resistiendo. Pero comenta que no todo se destruyó. Algo quedó y siguieron con esas aptitudes porque creían en ellas, y él sigue gracias a sus padres:

“però llavors vam continuar eh!, i jo tinc la sort d’ haver tingut uns pares que ja creien amb aquestes coses i que sen varen sortir”¹⁷⁷ (Entrevista B.1).

Explica el pintor que el origen de la medicina naturista en Cataluña lo transmitió el Dr. Vander a través de sus libros, cuando se afincó en Catalunya¹⁷⁸:

“el Dr.Vander, alemany”¹⁷⁹, que a la primera guerra mundial 1914, es veu que li va agradar el clima d’ aquí Catalunya i es va afincar a Barcelona i va fer molta labor el doctor Vander amb els llibres”¹⁸⁰ (Entrevista B.1).

¹⁷⁶ “Entonces desde los pequeños hasta los grandes les crearon unas escuelas, entonces a mi padre le introdujeron en este sentido. Después durante la revolución o con la guerra, lo que tú quieras, tuvimos que resistir. Antes o después o durante tuvimos que adaptarnos a lo que teníamos

¹⁷⁷ “Entonces, continuamos eh! y yo tengo la suerte de haber tenido unos padres que ya creían en estas cosas y que sobrevivieron”

¹⁷⁸ Adrian Van Der Put Vermuden (Vander) nació en Holanda el 2 de enero de 1890, murió en 1973 a los 83 años. El Dr. Vander llegó a Barcelona a finales de la Primera Guerra Mundial. En esta ciudad se casó con Rosalia Bergada, natural de Lleida. Precursor de la Medicina Natural, subraya que la medicina natural da importancia a las fuerzas vitales y a la defensa del propio organismo. Su bibliografía es extensa, escribió más de cuarenta libros y publicó en la revista naturista “La salud”. Su obra tuvo una gran difusión en Cataluña, en el resto de España y también en el extranjero. Fuentes: “Introducció al coneixement de l’obra d’Adrian Vander Put, en el camp de la Medicina Naturista a Catalunya” Cristina Gutiérrez Portugal; Èrika Martínez Amorós; M^a Carmen Medina (2004) En: *Annals del Sagrat Cor* Vol. 10, número 1. Gener-Febrer-Març, pp. 12-15.

¹⁷⁹ Error del informante, en realidad era holandés (Cristina Gutiérrez Portugal, 2004:12).

¹⁸⁰ “El Doctor Vander, alemán, que vino en la Primera Guerra Mundial 1914, se ve que le gustó el clima de aquí de Cataluña y se afincó en Barcelona, hizo mucha labor el Dr. Vander con los libros.

Nombra a otros autores que siguieron divulgando el naturismo a mediados del siglo XX, unos eran médicos, otros especialistas (sin título), y alguno catalán, conocidos en este ambiente:

“Després ja van venir: el doctor Ferrandis que va estudiar medicina alópata i a llevors es va decantar cap a la medicina natural i va fer una gran escola de quiromassatge[...] Nicolas Capo, era de origen italià, els seus pares ja eren a l’Argentina¹⁸¹. Ell havia estat molt malalt perquè allà [En Argentina] només menjaven més carn que verdures, i es va posar bo, i llevors va anar estudiant i va anar fent. Després també i venia molt aquí a Barcelona el Castro, que també avans anaven junts [Castro y Capo]¹⁸²” (Entrevista B.1).

Vemos en el discurso de Narcís que el naturismo y la medicina natural es lo mismo. En otro orden de cosas, el esperanto es también un tema que se saca en las reuniones. En la narración del pintor hemos visto que nombra el esperanto junto al anarquismo y a la Revolución Francesa como ideales que influyeron en el naturismo de Cataluña. Joan, el marido de Milagros, también es esperantista y naturista. Veamos el testimonio de Joan, sobre los viejos integrantes esperantistas que iban a la casa a comer el arroz:

“Un d’ells es esperantista no ve seguit a l’ arròs, se li va morir la dona. El primer diumenge¹⁸³ fem coses d’esperanto, convivències centrades amb l’esperanto. Jesús, esperantista, es bastant naturista, s’ent va anar a Holanda. El Colomer té 82 anys, metal·lúrgic torner, ja far varios dies que no ve, va coix,

¹⁸¹ Según otra fuente escrita no fue Argentina sino Uruguay. Véase nota 138.

¹⁸² “Después vinieron: el Dr. Ferrándiz que estudió medicina alópata y entonces se decantó hacia la medicina natural e hizo una gran escuela de quiromasaje. Nicolas Capo era de origen italiano sus padres vivían en Argentina. Él había estado enfermo porque allí [en Argentina] comían más carne que verduras. Cuando se puso bueno fue estudiando y haciendo. También venía por aquí a Barcelona el Castro, que antes iban juntos [Castro y Capo]”.

¹⁸³ El domingo tercero es el día del arroz, y los otros domingos Joan organiza otras actividades, por ejemplo charlas sobre el esperanto.

*prova herbes, l'estòmac li abulta, es gran investigador de las herbes*¹⁸⁴” (Entrevista C.2).

Joan cuenta que algunos integrantes han muerto. Por su testimonio podemos ver la variedad y caracteres diferentes de los naturistas en el largo tiempo transcurrido, que no sólo iban al arroz, sino que el esperanto y otros temas como la teosofía les convocaba a reunirse. También nombra al fundador del centro de teosofía de Barcelona y a otros naturistas varones, que durante décadas han ido a la casa del matrimonio:

*“Com totes las cosas: s’han mort. Un de Lleida, Josep María era naturista tenía 81 anys, vivia al costat de Villanova de Bellpuig, població que està al costat d’ un centre de naturistes*¹⁸⁵*. Sadurni, fundador del centre de Teosofia de Barcelona, va morir als 102 anys, era bastant naturista, molt fort*¹⁸⁶” (Entrevista C.2).

Comenta el dueño que los tiempos van cambiando y que antes la gente se agrupaba, sin más, por estar juntos, se reunían sin tener que decir que son de tal o cual ideología, él dice: “sin etiquetas”:

*“El grup ha anat baixant, es una cosa general, agrupar-se, va de baixa sense etiquetas*¹⁸⁷” (Entrevista C.2).

¹⁸⁴ “Uno de ellos es esperantista, no viene a menudo al arroz, se le murió la mujer. El primer domingo hacemos cosas de esperanto, convivencia centrada en el esperanto. Jesús, esperantista, es bastante naturista, se fue a Holanda. El Colomer tiene 82 años, es tornero de la metalurgia, hace varios días que no viene, cojea, prueba hierbas, el estómago le abulta. Es un gran investigador de las hierbas.”

¹⁸⁵ El “centro de naturistas” que refiere el dueño es una asociación y empresa que distribuyen productos alimenticios ecológicos por todo el Estado Español. Milagros les compra para su tienda. En una ocasión vi al dueño de “Vegetalia” como saludaba efusivamente a Milagros. Vegetalia es otra empresa conocida de alimentos ecológicos que distribuye el Tofu y el Seitan y que nació por los años ochenta. La época en que Milagros ayudó a que se conociera.

¹⁸⁶ “Como todas las cosas: se han muerto: Uno de Lleida, Josep María era naturista, vivía al lado de Villanueva de Bellpuig, población que está al lado de un centro de naturistas. Sadurní, fundador del centro Teosófico de Barcelona, murió a los 102 años, era muy naturista, muy fuerte.”

¹⁸⁷ “El grupo ha ido bajando, es una cosa general, agruparse sin etiquetas, va de baja”.

Sin embargo, dice que la divulgación y el trabajo que hace su mujer crean convocatoria:

“La que té més feina aquí es la Milagros, tracta a persones més joves, o menys joves, la Milagros fa més per la societat. A tot arreu hi ha friccions, entre ells en el centre”¹⁸⁸
(Entrevista C.2).

En realidad Joan está diciendo que lo que hace que el grupo se sostenga es el trabajo que hace Milagros con la alimentación. La alimentación 'natural' hace que aún después de haber pasado tantas décadas el grupo siga todavía reuniéndose en el ritual del arroz. Las diversas ideologías y los gustos de los integrantes se quedan en un segundo plano. Un segundo plano que no interfiere en la labor que ella hace, orientando a los demás con las dietas y el ayuno.

Hasta ahora hemos insistido que por los años setenta, Milagros lidera un grupo e incorpora los cereales integrales y el arroz integral en sus dietas. Ella había oído hablar de las virtudes de lo integral, incluso a los mismos integrantes del grupo, que se consideran a sí mismo naturistas, y decidió tomar la iniciativa. El dato importante que quiero resaltar es que en la actualidad ella se seguirá denominando a sí misma 'vegetariana', no 'macrobiótica' y tampoco 'naturista'.

(...) jo no soc macrobiòtica, jo soc vegetariana eh, jo vaig afeixir l'arròs integral a dintre de la dieta perquè jo havia fet que existissin els cereals integrals, perquè a la meva vida mai havia vist un cereal integral. I tot això pues em va anar agafant noves perspectives (...) (Entrevista A.2).

En cambio su marido y el pintor se denominan a sí mismos 'naturistas'. E interpretamos que la tendera se llama a sí misma 'vegetariana' porque sigue apoyándose en dos aspectos de la teoría: No ingerir ni carne ni pescado, y el ayuno.

¹⁸⁸ La Sociedad Naturista de Barcelona tienen fricciones y desavenencias. Pero, su mujer está haciendo mucho más por la sociedad naturista: *“La que tiene más trabajo es Milagros, trata a las personas más jóvenes y menos jóvenes, Milagros hace más por la sociedad. En todos lados hay fricciones, entre ellos en el centro”*. Traducción: Entrevista A.2: *“Yo no soy macrobiótica, yo soy vegetariana eh, yo añadí el arroz integral dentro de la dieta, hice que existiese los cereales integrales, porque nunca en mi vida había visto un cereal integral. Y todo eso me hizo ir cogiendo nuevas perspectivas”*.

4.6. Ritual del ayuno

Según estos vegetarianos, la nueva relación con el alimento proporcionará bienestar y restablecerá la salud, pero para ellas y ellos es clarísima la necesidad de un ritual; es llevarlo a la práctica lo que hace que de prueba. En el ritual del ayuno existen una serie de pasos y un seguimiento de la dieta orientativo. Los vegetarianos no toman alimentos sólidos hasta que no notan una mejoría. La tendera tiene una larga experiencia con el ayuno, que ha practicado mucho, debido a su frágil constitución.

Ya hemos señalado que Milagros mientras vende va orientando, si le preguntan, sobre la dieta alimenticia vegetariana. Y que según sea el estado de salud del interesado o interesada, casi siempre aconseja el ritual del ayuno. Pero hay una distinción que hace la dueña: las vegetarianas y los vegetarianos han pasado ya previamente por un 'ritual de depuración' del organismo o ayuno y no necesitan 'limpiarse', en cambio las personas que comen de todo, que no son vegetarianas, sí tienen que ayunar:

“(...) dejuni res, eran persones vegetarianes, i el dejuni ja el feien, ja l’ havien fet. Una persona vegetariana està més ben preparada per posar-se bé que una persona que menja de tot, que esta podrida per tot arreu de porqueries¹⁸⁹” (Entrevista A.2).

Milagros insiste, desde la teoría vegetariana, que la pérdida de salud se produce por la acumulación de toxinas en el organismo (e intestinos), ensuciándolo, y éste no puede recuperarse. Interpretamos que la dueña a través de su experiencia resuelve la 'suciedad' del organismo con la dieta y el ayuno. “Ordena” la nutrición a través del ritual del ayuno, restableciendo el “desorden” del cuerpo quitando las toxinas (que son suciedad) acumuladas por una desordenada alimentación. Entonces, el orden y el desorden que tienen relación con los límites cultura/naturaleza, son los límites y dicotomías que la dueña continuamente quiere romper. Veámoslo:

¹⁸⁹ “(...) ayuno nada, eran personas vegetarianas, y el ayuno ya lo hacían, ya lo habían hecho. Una persona vegetariana está más bien preparada para restablecerse que una persona que come de todo, que está podrida por todos sitios de porquerías”.

“Si la persona menja de tot, tots els tòxics van a la sang, llavors s’ha de pendre els líquids per eliminar els tòxics. Al menjar malament s’enganxen totes las porqueries i vénen les malalties¹⁹⁰” (Entrevista A.1).

Milagros establece una diferencia. Ésta la podemos ver cuando, a veces, entre ella y Narcís se crean controversias en público. La disputa entre la anfitriona y el pintor, entre la práctica de una y el discurso del otro, son aspectos que recuerdan el encontronazo del principio: cuando los naturistas puristas no querían el arroz integral y la dueña lo impuso. Veamos la polémica, contextualizada en el diario:

“En cierta ocasión, el naturista explicaba de forma poética que la naturaleza nos ha dotado de los frutos como la zanahoria y el apio. El libro de ese día era sobre una variedad de apio, y el pintor ensalzaba las virtudes del vegetal como diuréticas y desinflamantes. Entonces Milagros que estaba sentada a su lado le interrumpió y dijo que no era cierto, que no desinflamaba, y nombrando a “fulanito”, el nombre del que había escrito el libro, médico que ella conoce, “aprèn del que es llegeix y no ho viu”¹⁹¹ [y añade que él autor ha estudiado y ella no, pero ella lo sabe por experiencia]” (Diario de campo II, 20 de abril 2008).

Y a continuación Milagros explicó al grupo por qué el apio no desinflama:

“La verdulaga s’ha de barrejar i com es collit sense cultivar, és silvestre, té moltes sals minerals, és espontani i és per això que està més carregat i dóna retenció per excés de sals naturals. El ronyó ha d’eliminar; per això va bé els dejunis, la

¹⁹⁰ “si la persona come de todo, todos los tóxicos van a la sangre, entonces se ha de tomar líquidos para eliminar los tóxicos. Al comer mal se enganchan las porquerías y vienen las enfermedades”.

¹⁹¹ “Aprende de lo que lee y no lo vive”.

*dieta, per la retenció de líquids*¹⁹²” (Diario de campo II, 20 de abril 2008).

Y supimos sobre el detalle de que no es lo mismo una verdura silvestre a que sea cultivada. Este es un dato fundamental, porque volvemos a la distinción entre los concepto de “naturaleza/ cultura”: la verdura silvestre formaría parte de la naturaleza y la verdura cultivada, conseguida a través de unos métodos. El pintor parece que no entra en esa cuestión, sin embargo, Milagros sabe por experiencia que si toma la verdura silvestre le costará a su riñón eliminar el exceso de sales. Por tanto, Milagros memoriza una experiencia anterior, según nos contó, había padecido de exceso de líquidos por culpa de la dieta vegetariana. Acumulaba líquidos por no tomar alimentos secos y consistentes. Veamos lo que dijo al respecto en una entrevista que le hice:

*“ tots eren vegetarians, malalts, i llevors vaig donar-me compte de la fallada tan gran que tenien els vegetarians, perquè jo el vaig tindre, i el mateix que jo el vaig tindre, i em vaig donar compte que la gent no s’entera, pues em vaig donar conta que era per excés de líquids [da un golpe rotundo en la mesa] excés de líquids, i per això va anar tan be l’arròs integral, que va fer d’esponja per absorbir els líquids*¹⁹³” (Entrevista A.2).

Por eso ella, en la tertulia, desafiando al naturista, afirma que el autor del libro conoce la teoría de la planta y no tiene ningún valor el decirlo. El médico (el que ha escrito el libro) no lo sabe porque no lo ha experimentado, en cambio ella sí. Interpreto que critica a los autores de los libros, pues repiten y repiten las virtudes de las plantas, pero se quedan sólo en la teoría. Las virtudes de las plantas y sus clasificaciones son una herencia cultural. Se publican con las mismas clasificaciones y virtudes como si fuera algo nuevo. Y Milagros parece estar harta, pues lleva

¹⁹² “El apio se ha de mezclar, y como es recogido sin cultivar, es silvestre, y tiene muchas sales minerales. Es espontáneo y es por eso que está más cargado y da retención por exceso de sales naturales. El riñón ha de eliminar; por eso van bien los ayunos, la dieta, por la retención de líquidos”.

¹⁹³ “Todos eran vegetarianos, enfermos, y entonces me di cuenta del fallo tan grande que tenían los vegetarianos, porque yo lo tuve, y lo mismo que yo lo tuve, me di cuenta de que la gente no se enteraba, pues me di cuenta que era por exceso de líquidos; exceso de líquidos y por eso fue tan bien el arroz integral, hizo de esponja para absorber los líquidos”.

cuarenta años oyendo esas mismas clasificaciones, sean antiguos autores y autoras o más actuales. En realidad, la tendera aboga por la experiencia y por encontrar un nuevo origen en el presente, que traduzco, en una búsqueda de una “cultura en relación”. Ahondando en el análisis, vemos que en esa situación, que defiende Milagros, es cuando se comprueba la relación inseparable entre su opción alimenticia y su construcción del medio ambiente.

4.6.1. La norma: ¿cuándo hacer el ritual del ayuno?

Saber el momento adecuado para hacer el ayuno es un tema recurrente en este tipo de grupo; pues a veces no llegan a un acuerdo de cuándo y cómo es mejor hacerlo.

En ese mismo momento de la confrontación entre Narcís y Milagros, Carolina, una asistente, ante la explicación de la casera, aprovecha y le pregunta cuándo debería hacer el ayuno. Milagros responde: “faig dejuni quan no em trobo bé, ja ho noto en el nas¹⁹⁴”; o sea, que ella deja de comer cuando se encuentra mal; comienza cuando está un poco acatarrada de nariz. Carolina viene por primera vez al encuentro, ha venido con Lluïsa¹⁹⁵ que es asidua del arroz, ambas suelen ir a las actividades de la Sociedad Naturista de Barcelona y a una asociación higienista de Valencia¹⁹⁶; aunque sabe sobre la cuestión, pregunta interesada sobre la dieta y el ayuno, porque existen varias tendencias: algunos lo hacen para experimentar, otros para adelgazar y otros para eliminar. Como especialista que es la dueña, y sabe de las polémicas, es contundente al respecto y responde a Carolina que es mejor ayunar cuando uno se encuentra mal. Con la salvedad de que si la persona come carne o

¹⁹⁴ “Hago ayuno cuando no me encuentro bien y ya lo noto en la nariz” [resfriado].

¹⁹⁵ Datos de la informante y entrevista al final del capítulo.

¹⁹⁶ En las asociaciones llamadas higienistas, suelen enseñar dietas y la compatibilidad entre alimentos, y experimentan ayunos controlados. Estos grupos Higienistas son en su gran mayoría seguidores de Herbert M. Shelton (1895-1985) naturista e higienista norteamericano. Fundó una escuela en Estados Unidos sobre la dieta y las incompatibilidades de los alimentos. Si los alimentos se compatibilizan bien facilitan la digestión y la absorción. Según esta escuela la “higiene natural” es que el cuerpo-mente se cura a sí mismo. Sin embargo, en el caso que nos ocupa, vemos que Milagros ha creado su propio estilo según su propia experiencia.

pescado, entonces sí tiene que hacer “la dieta de caldo de poma”¹⁹⁷, o sea, no tomar alimentos sólidos hasta desintoxicarse. Aquí aparece que lo natural que ayuda al organismo es hacer ayunos, “escuchar el cuerpo”, no ingerir una comida elaborada o cocinada y mantenerse varios días con caldos de vegetal o de manzana.

La práctica de la tendera toma otra dirección con respecto al ayuno: el ritual lo hace cuando experimenta la necesidad. Siguiendo la línea interpretativa, infiero que entra en juego la “educación de la atención”, pues ella conoce su cuerpo, dando un paso más que algunos de los naturistas de su grupo. Por ejemplo, el pintor se quedaría en la teoría vegetariana y su normativa al pie de la letra. En cambio Milagros aboga por el cambio y la transformación a través de los rituales. Al mantener una atención y una relación intensa y presente con su cuerpo, si no se encuentra bien, entonces hará el ayuno. Pero hay otro punto importante, en relación con los neófitos, los que por primera vez quieran experimentar un cambio en su estado de salud, deberán pasar por el primer tamiz, el 'ritual del ayuno'. No hay vuelta de hoja, tienen que conocer esa experiencia de la “escucha del propio cuerpo”. Tomar tal decisión es crucial, pues han de confiar en la autoridad de Milagros y sumergirse en el proceso¹⁹⁸. Ya vimos que para la ruptura de la tradición cartesiana, en el grupo de práctica ha de existir diálogo y aprendizaje (Jean Lave, 1993).

Hasta aquí hemos descrito y analizado las categorías y las relaciones que mantienen un grupo naturista y vegetariano con respecto a la alimentación. Hemos analizado e interpretado la construcción que hacen de lo 'natural', en sus prácticas alimenticias, en los rituales del arroz de los domingos y en el ayuno, concluyendo que gracias a los rituales esta comunidad se reafirma. Y existe a pesar de los conflictos, a pesar de los cuarenta años transcurridos y a pesar de la diversidad

¹⁹⁷ “El caldo de manzana” consiste en cocer unas seis manzanas troceadas, un limón y una rama de canela en dos litros de agua durante dos horas, y luego tomar el líquido varias veces durante el día.

¹⁹⁸ En el ritual del ayuno hay varias etapas que Milagros irá orientando y siguiendo su evolución, ya sea por teléfono o en persona. El proceso se inicia con dos o tres días tomando caldo vegetal o caldo de manzana (manzana hervida). Si la persona va notando mejoría, al tercer o cuarto día tomará manzanas hervidas y caldo, después, dos o tres días a base de vegetales crudos, ensaladas y frutas, y si hay total mejoría, iniciará la comida sólida con el arroz integral para ir pasando a la dieta habitual, incorporando los demás cereales integrales. Todos estos pasos serán más o menos rápidos dependiendo del estado y respuesta del/a paciente.

interna del grupo. La experiencia de la líder ha mantenido al grupo cohesionado a pesar del tiempo pasado. La divulgación de sus prácticas alimenticias como líder vegetariana ha demostrado que existe una profunda relación entre dieta y salud.

4.7. Milagros, el cuerpo

Milagros ha trabajado en torno a una alimentación propia y creativa. El trabajo con la dieta lo vinculó a una etapa de su infancia, cuando enfermó como consecuencia de los efectos secundarios de los medicamentos, quedándole secuelas crónicas, una sordera y un problema digestivo. El padecimiento físico de esa época y otras situaciones médicas traumáticas¹⁹⁹ le acompañarían en la búsqueda de la dieta “natural” para sus dolencias. La experiencia le ayudó a encontrar el camino. Cuando Milagros conoció la dieta vegetariana, investigó también en otros estilos alimenticios y en cada práctica comprobaba que restablecía la salud; encontró la seguridad y fue el trampolín hacia la autonomía.

Diríamos que la experiencia singular de la tendera recoge la idea feminista de “lo personal es político”. En lo “personal” entraría el vínculo viviente y perceptivo que ha establecido con su cuerpo, rompiendo la dicotomía “cuerpo /mente”; y lo “político”, en la seguridad de su proyecto cuando lo materializa socialmente en fundar un estilo curativo propio frente a la institución biomédica, y en rechazar el tratamiento alopático y la dieta carnívora. Milagros rescata las fuentes alimenticias e higiénicas antiguas, desarrolladas generalmente por mujeres, gracias a ese vínculo primero con la madre y con el cuerpo, la estética que relaciona la salud y el aprendizaje primero²⁰⁰. Ha transformado los saberes del cuidado, partiendo de sí, que transmite con un lenguaje performativo, en su espacio de detalle singular ubicado en su casa, donde pasa el tiempo, donde pasan los domingos comiendo, donde la edad o cumplir años no importa para vivir en armonía con el propio cuerpo.

Si relacionamos el momento histórico y el contexto en el que le ha tocado vivir a Milagros, diríamos que es del estilo de las heroínas de los sesenta y setenta, que en la búsqueda de su propio deseo se vuelven mujeres radicales y fuertes para enfrentarse a las carencias y llevar a cabo su proyecto²⁰¹. Aunque no salga en los medios y casi desconocida su labor, Milagros ha sido reconocida durante muchos años en la comarca donde ha vivido; ha cambiado las relaciones alimenticias de una

¹⁹⁹ Su hija recién nacida murió a consecuencia de retardarle el parto.

²⁰⁰ Véase 2.2.9.

²⁰¹ Las heroínas de los sesenta que vimos en el capítulo 3.

sociedad y ha llevado a cabo la experiencia de una elaboración de lo vivido, que ha hecho que surja lo nuevo frente a lo que ya existe (María-Milagros Rivera Garretas, 2005). La líder vegetariana ha creado un proyecto, un espacio de cura, de escucha, de bienestar y ha fomentado prácticas que cambian las relaciones alimenticias, uniendo tres aspectos que estaban separados: la dieta, la salud y el medioambiente.

Presentación de informantes

Para finalizar el capítulo me parece importante tener una descripción de todos estos actores. Paso a relatarlos y después se verá una tabla con todos los informantes. Expongo algunas de las motivaciones que les ha llevado a cambiar el estilo alimenticio.

Los nombrados son los más antiguos representativos del grupo. Todos ellos y ellas coinciden en la avanzada edad. Si se tiene en cuenta que llevan asistiendo al arroz una media de quince años, podemos valorar este hecho como indicativo de dos aspectos diferentes: entraron en el grupo con edades comprendidas entre los 55 y los 65 años, y lo hicieron en la década de los ochenta. Existe otro aspecto, en el contexto actual, un grupo octogenario que esté bien de salud es un fenómeno que llama la atención. Es algo infrecuente en los estudios antropológicos que aparezca la relación longevidad/salud. Este ejemplo puede hablar de cómo la longevidad puede utilizarse como una muestra de que la ingesta natural es sana. También es interesante ver cómo hacen reformulaciones afirmativas en sus discursos, sobre la vejez y la buena salud, revirtiendo de ese modo el lastre de la vejez que de ella muestra la sociedad.

Las relaciones y la participación de las nativas y nativos en el ritual del arroz se han ido modificando con el tiempo, no sólo porque el interés de asistir pueda decaer o por desavenencias, sino que la muerte de muchos de ellos y ellas formará parte de su variada estructura. Defino las entradas de los antiguos y de los nuevos por décadas²⁰².

²⁰² Los nombres son ficticios para mantener la confidencialidad. Las edades se registraron durante el trabajo de campo en el año 2007/2008.

1970

Informante A: Milagros²⁰³, 80 años, la dueña de la casa y de la tienda, profesión: reveladora de fotos, “oficio de fotocrom” que dejó al trasladarse y casarse. Vegetariana. Lo que le motivó hacerse vegetariana fue por tener una salud deficiente, y porque había tomado mucha medicación. Después de casarse conoció al especialista naturista y la alimentación vegetariana.

Informante B: Narcís, 78 años, jubilado, fue profesor de una escuela de pintura, acuarelista, su obra es muy popular en la comarca. Naturista. Motivación que recibió de sus padres. De pequeño vivió en Francia, sus padres le influyeron en el talante 'afrancesado', inquieto, abierto, intelectual, amante de la naturaleza y de la dieta crudívora (ingesta de alimentos “crudos”, frutas y frutos secos).

Informante C: Joan, 80 años, el dueño de la casa, profesión “marmolér”, tiene un taller y tienda de mármoles. Naturista. Entró motivado por la trayectoria de su mujer, se hizo vegetariano y naturista. Se relaciona con la asociación naturista de Barcelona y le gusta hacer excursiones. Cuando era soltero iba mucho al campo con Milagros, a la que conoció estudiando esperanto en un centro de Barcelona.

Informante E: Lluís, 80 años, oficio de operador de cine y vendedor ambulante de batas; las batas las confeccionaba su madre. Vegetariano. Desde el año 1977 va a la paella, se hizo vegetariano a raíz de un problema en la boca, una infección en los dientes que no se le iba. El dentista y una conocida fueron quienes le dijeron que cambiara el tipo de alimentación; lo hizo y le fue muy bien. Su madre también se hizo vegetariana y asistía con el hijo al arroz. En la actualidad va él sólo porque la madre murió. Como anécdota, resalta por su gorro rojo y carácter peculiar.

²⁰³ Milagros falleció el 3 de agosto de 2009, al año siguiente de haber realizado yo el trabajo de campo. He seguido manteniendo contacto con el grupo hasta la actualidad (2015). Su marido, Joan, siguió con el ritual del arroz hasta que falleció (el 15 de febrero 2013), y la nuera sigue actualmente con la tienda de *aliments naturals* (junio 2015).

1980

Informante D: Maria Lluïsa, 75 años, trabajó en una fábrica. Vegetariana. Desde hace quince años asiste una vez al mes. Conoció al grupo a raíz de un problema de salud. Debido a una infección de orina tuvo que tomar muchos antibióticos, se le iban las molestias, pero al cabo del tiempo volvían. Se lo comentó a una amiga, y ésta le aconsejó que leyera unos libros y que fuera a ver a Milagros. Comenzó yendo a la cita del arroz, dejó de comer carne y pescado y con el tiempo se hizo vegetariana. Explica que lo ha vivido como un proceso.

1990:

Informante F: Demetria, 64 años, trabaja en la limpieza. Vegetariana. Conoció al grupo del arroz a través de la dueña de una tienda de productos dietéticos de la misma población. Desde hace cuatro años, ella y su marido comenzaron a ir al arroz, cambiaron la dieta. El marido murió. En la actualidad, ella es la que más colabora y ayuda al casero a hacer el arroz.

Informante G Lluïsa, 60 años. Trabaja en una fábrica. Es macrobiótica. Hace unos veinte años que asiste los domingos. Hay temporadas que deja de ir, lo alterna con la asociación naturista de Barcelona. Conoció a Milagros a través de Narcís que le daba clases de acuarela. Sabía de la dieta macrobiótica a través de libros; era un estilo alimenticio que le atraía. No lo hizo por motivos de salud.

Véase el siguiente cuadro resumen:

AÑO	INFORMANTE	NOMBRE	EDAD	PROFESIÓN	FUNCIÓN
1970	A	Milagros	80 años	Reveladora de fotos	Fundadora
1970	B	Narcís	78 años	Pintor	Colaborador
1970	C	Joan	80 años	Tallador de mármol	Fundador
1980	D	Maria Lluïsa	75 años	Trabajadora en fábrica	Asistente al arroz
1970	E	Lluís	80 años	Operador de cine	Asistente al arroz
1990	F	Demetria	64 años	Limpieza	Asistente al arroz
1990	G	Lluïsa	60 años	Trabajadora en fábrica	Asistente al arroz

- **Fechas de las entrevistas**

-Entrevista A.1. 13 diciembre 2007

-Entrevista A.2. 17 mayo 2008

-Entrevista B.1. 19 mayo 2008

-Entrevista C.2. 17 mayo 2008

-Entrevista D.1. 18 mayo 2008

-Entrevista F. 1. 18 mayo 2008

-Entrevista G.1. 20 abril 2008

CAPÍTULO 5: COMUNIDAD ECOLÓGICA-BIODINÁMICA

En el capítulo anterior hemos visto cómo un grupo vegetariano centra sus prácticas en las relaciones y en la construcción de lo “natural” del alimento. En este apartado veremos cómo una comunidad agroecológica pequeña comienza un proyecto que acaba siendo representativo de un grupo ecológico-biodinámico pionero en España. Aunque se organiza igualmente en torno a la alimentación, lo hará desde una perspectiva y cosmología diferente, centrada en la técnica y explotación que se hace a la tierra. En la actualidad diversas regiones de España trabajan la agricultura ecológica y la agricultura biodinámica.

5.1. El grupo agricultor ecológico-biodinámico

Para conocer a este tipo de grupo agricultor ecológico-biodinámico y su cosmogonía alimenticia y ecológica, he tomado como representativa a una comunidad que inicia su andadura a finales de los ochenta del siglo pasado. Si el grupo naturista vegetariano antes analizado comenzó su expansión por los años setenta del siglo XX, este segundo se constituye veinte años más tarde. Lo hace cuando cuatro mujeres²⁰⁴ inician un proyecto en un lugar cercano a Segovia. En una pedanía que dista kilómetro y medio de un municipio del mismo y que contaba con una población, en el año 2010, de tan sólo 39 habitantes (varones 23, mujeres 16)²⁰⁵.

Dos vínculos fundamentales unen a estas mujeres, por un lado, las cuatro habían sido religiosas de congregaciones católicas²⁰⁶ y, por otro, existía un vínculo de parentesco entre dos de ellas (hermanas) que hizo que las cuatro ya se conocieran desde hacía muchos años atrás.

²⁰⁴ A partir de ahora van a denominarse Gloria (J), Carmen (K), Luz (H) y Luisa (I). Los nombres son ficticios para preservar el anonimato. Para las siglas de informantes y fechas de entrevistas, véase anexo al final del capítulo.

²⁰⁵ Fuente: Instituto Nacional de Estadística. www.ine.es. Datos actualizados en 2011.

²⁰⁶ Dos de ellas fueron monjas agustinas de la orden “San Agustín”, y las otras dos de la orden francesa “Jesús y María”.

Al principio, a mediados de los ochenta, antes de ser comunidad agroecológica, las cuatro se reunían los fines de semana en una casa en el campo con amigas y amigos de ideas coincidentes a hablar de temas de su interés como la pedagogía, el cristianismo, la antroposofía y la “agricultura biodinámica”²⁰⁷. Parece ser que estas reuniones de fines de semana les animó a concretar sus relaciones y ofertar ellas mismas cursos de fines de semana sobre alimentación y otros temas relacionados²⁰⁸. Además, según señalan, su proyecto se inicia como búsqueda de un cambio de vida: “La importancia de hacer cosas en grupo y aprender” (Entrevista H.1).

Es entonces, a finales de los ochenta, cuando dos de ellas, Gloria y Carmen se instalan a vivir definitivamente en el pueblo y compran una casa pequeña (en ruinas) que irán restaurando²⁰⁹. Veamos lo que dice Luz sobre el inicio del proyecto y sobre las dos que se quedan a vivir en el lugar:

“ellas tenían que buscar un sitio para vivir, y al ver que nosotras veníamos aquí [pueblo] era una referencia. Ellas no querían ir a vivir a Madrid, una ciudad grande (...), ellas hacían manualidades, punto de cruz, recogían hierbas para hacer infusiones, escaramujos, endrinas, frutos de por aquí para tener un medio” (Entrevista H.1).

Alquilan un trozo de tierra a un vecino y Gloria comienza a cultivar patatas y alguna que otra hortaliza para comer y a recolectar hierbas para hacer infusiones.

“(...) eran huertecitos pequeños de gente del pueblo que no los cultivaban, y Gloria pidió [a un vecino que le prestara] un trocito de tierra y empezó a cultivarlo para tener lo necesario para comer, de momento no tenían la idea de lo ecológico, todavía no, pues lo conocieron en Alemania” (Entrevista H.1).

Carmen, la otra compañera que vive en el pueblo, se encargará de la cocina por gusto, según nos dicen, además provenía de una familia pastelera y panadera.

²⁰⁷ Véase capítulo 3, en Rudolf Steiner.

²⁰⁸ Información extraída de trabajo de campo.

²⁰⁹ Veremos su organización: Gloria y Carmen vivirán permanentemente en el pueblo; y Luz y Luisa, cerca de Madrid por cuestiones de trabajo.

Las otras dos al trabajar por cuenta ajena, Luz es maestra²¹⁰ y Luisa funcionaria y vivir cerca de Madrid se organizan con las del pueblo en la distribución del tiempo, espacios y, de ese modo, compatibilizarlo con su profesión²¹¹. Las dos irán los fines de semana para ayudar a las que viven en el pueblo todo el año.

Al principio del proyecto, Luz y Luisa deciden asumir riesgos y comprar una casa aledaña a la vivienda de las primeras y utilizarla como hospedaje para la gente que se desplaza para sus cursos o para quienes van los fines de semana a descansar o para las niñas y niños de campamentos de verano²¹². Veamos lo que dice Luz al respecto:

“si entonces cuando vinieron, vendían esos, que es todos los terrenos de la casa [hospedaje], o sea parte del salón era de aquí. El salón y todo lo demás era una casa vieja, fue más barata y ellas no tenían nada de dinero [...] teníamos un poco de dinero ahorrado, y entonces son 600.000 [pesetas], en comparación con esto [la primera vivienda] no era barato todavía, entonces Luisa se entusiasmó mucho con la idea [de comprar]” (Entrevista H. 1).

Del hecho decisivo de comenzar a vivir en el pueblo hasta la consolidación de pertenencia al proyecto de asociación, que acontece en el año 2002²¹³, ha habido un largo proceso de toma de decisiones y de aprendizaje de más de una década. Aprender las técnicas de labranza, tener animales, cuidar y alimentar a las vacas y gallinas, conocer los tipos de cereales integrales y aprender a cocinarlos, y un largo etcétera. Un tiempo que implica cambios y nuevas dinámicas, la construcción de un espacio y más relaciones y cursos que van consolidando una forma de entender y relacionarse con él y/o en el mundo.

²¹⁰ Maestra Waldorf, estilo pedagógico creado por Rudolf Steiner, véase el apartado 3.1.1.1.

²¹¹ Luz, la maestra, es la hermana pequeña de Gloria, la granjera.

²¹² Más adelante veremos las colonias.

²¹³ “Asociación de Agricultura Biodinámica de España”. La asociación comenzó en 1981 en Canarias y en 1982 se registró como Asociación de ámbito nacional. Desde el año 2002 la sede como Secretaría de la asociación está ubicada en la casa de las cuatro fundadoras (hasta la actualidad, principios del 2015).

5.2. La búsqueda del alimento

Los temas de sus cursos son sobre cultivo ecológico y la alimentación ecológica: cocinar cereales integrales, hacer pan integral, saber las propiedades de las hierbas, preparar algunos jarabes y zumos de plantas (como por ejemplo de saúco o zumo de uva) hacer mermeladas. Todo este aprendizaje forma parte de los cursos, que suelen ser prácticos. Por tomar un ejemplo, las alumnas²¹⁴, antes de cocinar los cereales integrales, molerán las semillas, amasarán la harina y cortarán la masa para darle, al final, la forma deseada (espagueti o canalón). Como vemos todo el esfuerzo de relación y de aprendizaje se centra en el proceso de elaboración, una etapa que para ellas es importante conocer y que ya se inculca de manera práctica en los cursos.

En los cursos de cocina de cereales integrales observamos cómo se está enseñando y transmitiendo que el alimento es una 'potencia' transformable más que un producto completo y cerrado, es decir, que en la elaboración entra una transformación del alimento. En el caso de los cereales integrales, su estadio inicial son semillas que una vez molidas, al trabajarlas, se modifican en el proceso de amasado. Del trigo integral harán el seitan y de los otros cereales como el centeno, la avena y la espelta harán las tortas, espaguetis o macarrones²¹⁵. Resulta necesario subrayar la importancia que le dan en los cursos el que sean semillas integrales ecológicas, pues ya hemos señalado anteriormente que el que un alimento sea ecológico es la garantía de que no hay modificación genética.

Por eso para estas y estos nativos la elaboración formará parte de un proceso 'natural', una modificación 'natural' del alimento. Por poner un ejemplo, en el caso del pan, primero es semilla, luego es harina juntada con la levadura madre, luego el cocimiento del pan en el propio horno, todo señala un proceso de transformación 'natural'. Para este grupo es muy importante conocer las semillas, origen del cultivo,

²¹⁴ A los cursos de cocina para aprender a elaborar los cereales integrales generalmente sólo se apuntan mujeres.

²¹⁵ Aquí vemos la coincidencia de este grupo con el vegetariano, resaltan la importancia de los cereales integrales como un alimento 'natural'.

y conocer si hay una modificación²¹⁶. Por eso para ellas y ellos el alimento 'natural' tiene que ver, por un lado, con el tipo de explotación que se hace a la tierra (dinámica) y, por otro, que sean semillas ecológicas²¹⁷. Al igual que se vio en el otro grupo: la instrucción (educación) de prestar atención a una cosa y tener cuidado con otra y el detalle “sólo adquieren significado en el contexto de su compromiso con el medio ambiente” (Tim Ingold, 2001:55) (Alf Hornborg, 2001).

5.2.1. Semillas, relaciones y políticas de solidaridad

Entre agricultoras/es y consumidoras/es biodinámicos se establecen numerosos intercambios. Conocer la procedencia del cereal, si el alimento es ecológico, si hay semillas o fertilizantes, se convierte en una práctica política y solidaria. Por ejemplo, una mayoría de asistentes se intercambian y compran alimentos entre sí, los cuales ellos mismos producen. Unas veces son cereales, otras verduras y frutas. Los intercambios suelen hacerse mayoritariamente cuando se reúnen, ya sea en cursos, en asambleas o en ferias. Se puede observar cómo en esos espacios hay un verdadero toma y daca de alimentos, de recetas, de experiencias y de conocimientos agrícolas (dones) y cómo las mercancías se intercambian con orgullo y, en ocasiones, en forma de rituales (Marcel Mauss, [1925]2009). En gran medida el que esta forma de intercambio funcione es por el déficit que tienen las empresas productivas pequeñas, en cuanto a la salida y distribución de los productos. Por eso, ayuda el relacionarse y asociarse, y la cooperativa es una forma de compromiso y relación.

“En el desayuno estoy al lado de Antonio, marido de Almudena. Me ha preguntado si yo hago pan, ellos lo hacen con la máquina, pero que el problema es la levadura madre: 'hacerla que esté viva: se conoce si hace burbujas pues la otra es química'. Gloria comenta a María y a los que estamos en la mesa que tenemos que ayudar a los labradores, que están todo

²¹⁶ Ocurre con las semillas transgénicas (llamadas 'terminator' porque luego una vez plantadas no se pueden reproducir, germinan sólo una vez), porque han sido diseñadas y 'modificadas' anteriormente; o sea, 'antes de plantarlas'.

²¹⁷ Repetimos: El que el alimento esté señalado como 'ecológico' es la garantía de que no es 'transgénico'.

el día con la tierra para ganar sólo 200 Euros. Que Laureano tuvo que dar varios kilos de cebollas a Caritas porque no lograba venderlas. Almudena contesta que hemos de hacer grupos de consumidores. Yo pregunto: ¿cooperativas? Y me dice: 'sí, o grupo de consumidores'. Unirnos, dice Gloria, y ayudar” (Diario de campo II, 5 de marzo 2010).

Conocer las estrategias del mercado alimenticio, saber de las empresas productoras de transgénicos y estar al corriente de las normativas europeas que cambian los barómetros de (cierta) contaminación permitida son temas que preocupan especialmente a este grupo y por ello intentan estar al día²¹⁸. La asociación que conforman es precisamente una plataforma que les ayuda a relacionarse con otras asociaciones semejantes para mantenerse informados sobre temas de actualidad que les preocupan (conocer lo que ocurre con el método transgénico en los campos, el trato de los animales de industria para alimentación, la estabulación, el engorde de animales, la aparición de la enfermedad de las abejas, etcétera)²¹⁹. Asimismo, las redes les sirven para relacionarse y tomar medidas de concienciación, promover movimientos en este sentido y fomentar el cambio. Veremos más adelante, en el apartado de la organización y asamblea cómo un punto primordial para la asociación es difundir la reconversión del sistema de explotación²²⁰.

²¹⁸ En ocasiones, como hay campos de producción ecológica aledaños a los campos de producción transgénica, les preocupa que estos últimos contaminen a los primeros. Además, en el etiquetado no consta, pues se permite que los productos ecológicos tengan hasta un 9 por ciento de contaminación: “Los productos alimenticios que contienen OMG en una proporción inferior a 0,9% por ingrediente no deberán etiquetarse como OMG, siempre que la presencia de organismos modificables genéticamente sea accidental o técnicamente inevitable.” Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE
http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/121170_es.htm

²¹⁹ Alguien responsable de la asociación es el encargado/a de informar a las socias y socios, enviando por correo electrónico los vínculos y plataformas reivindicativas.

²²⁰ Por ejemplo, la divulgación de cursos de “trabajo con animales de tiro”, y otras actividades que la asociación organiza como los preparados biodinámicos, son modos de dar a conocer otro tipo de explotación, que denominan: “granja de huerta biodinámica”.

5.3. Los cursos y el ritmo estacional ('natural')

El ritmo de la granja se compagina con algunas festividades anuales y, según la estación, repercutirá para hacer los preparados para la huerta²²¹. También las actividades de fines de semana dependen, a veces, del ritmo del año y de las festividades asociadas. Veamos algunos ejemplos que marcan el calendario estacional de la casa. A finales de la primavera, en torno a la fiesta de San Juan, se programa un fin de semana para conocer las flores silvestres y recolectar algunas plantas en el campo. Gloria, que conoce muy bien los alrededores del pueblo y sabe los lugares de diferentes especies de hierbas, irá con el grupo a recogerlas por la mañana temprano. Después en la casa, ella misma enseñará las propiedades de cada una y clasificación siguiendo algún libro de plantas. Otra fiesta anual es San Miguel, a finales de septiembre; fechas en las que exprimirán la uva de la vendimia de ese año y harán concentrado de uva²²². Y, a finales de octubre, por San Martín, época cercana al día de difuntos, se organizan reuniones y se hacen lecturas relacionadas con ese día, amenizadas con asistentes que tocan la lira²²³. Por último, en los meses de verano la casa organiza estancias para niñas y niños²²⁴. El comienzo de las colonias nos lo relatan así:

“Entonces ellas cuando volvieron de Alemania para tener un medio de vida, pensaron en trabajar con niños también en esta casa, allí hay un álbum de fotos de los comienzos, empezaron a tener niños y niñas, niños míos [de su colegio] Y sobrinos de Carmen, les dimos ideas de hacer campamentos y luego se quedó un poco pequeño” (Entrevista H. 1).

En otro orden de cosas, hay que destacar que los que se acercan a este lugar es gente muy diversa, en formas de pensar, creencias, etcétera, y que les lleva a

²²¹ Los fertilizantes 'biodinámicos' son preparados a base de hierbas comunes, compost y diluciones homeopáticas de plantas. Más adelante, profundizaremos en el ritual que se hace con los preparados de la huerta.

²²² Las uvas las traen de otra zona cercana a Toledo, de unas huertas alquiladas que tienen allí.

²²³ Las lecturas suelen ser de escritos y conferencias que dio Rudolf Steiner sobre los difuntos. Luisa con otras amigas y amigos son los que tocan la lira. Han aprendido a tocar con un profesor alemán.

²²⁴ Al principio, las niñas y niños eran de los propios familiares de ellas, luego se sumaron los niños y niñas del colegio (Waldorf), donde trabaja la maestra.

establecer relaciones con la casa por distintas motivaciones. Algunas personas no consumen habitualmente alimentos ecológicos, otras no conocen los cereales integrales, otras quieren sólo descansar y disfrutar ('se come bien', 'está todo muy bueno'), y a otras les gustan los cursos que se organizan, relacionados con los alimentos ecológico y biodinámicos. Sin embargo, hay que señalar que desde que se constituyeron como asociación acuden más visitantes que simpatizan con este estilo alimenticio.

En su particular cosmovisión, insisten las fundadoras en que su proyecto es compartir con otras y otros sus espacios y conocimientos. En ese mundo los pilares, como no podría ser de otro modo, los da (los sostiene) la huerta:

“Lo que sostiene que esto siga es la huerta y los productos de la huerta, porque luego casi no hay que comprar aquí. Los cursos es una cantidad ínfima, que a veces cuando viene Antón [un profesor que viene de Alemania a dar cursos] hay tan poca gente, que normalmente lo que se saca hay que dárselo a Antón todo” (Entrevista H. 2).

Con el dinero que sacan de los cursos no pueden mantener la ‘casa’ ni el ‘proyecto’ (eco-biodinámico); su sustento, entonces, es gracias a la huerta entendida como un todo. La centralidad del concepto huerta envuelve todo el discurso. Así, por ejemplo, las vacas y las gallinas propias también se alimentan del trabajo de la huerta, de las berzas y la remolacha que sobra. Además, la granja es considerada por estas nativas y nativos como un organismo, un sistema vivo. El trabajo de la granja será ese centro sobre el que giran las relaciones, las reuniones, la educación, la divulgación y el conocimiento de las técnicas de agricultura ecológica y biodinámica. Las actividades de la huerta también serán un estímulo y ejemplo para otras agricultoras y agricultores de otras regiones de España, que se apuntan a reuniones de formación o para hacerse socios. Veamos la insistencia de ellas sobre la importancia que tiene el trabajo de la huerta:

“Aquí no hay dinero, lo que mantiene la casa es el trabajo, el trabajo de la huerta, porque luego se come, ¡ya, cómo se come! Se come estupendamente; pero todo de la huerta” (Entrevista J. 1).

Insistimos que la característica principal de esta comunidad es que los alimentos que producen son para uso propio, para la casa, para la gente que participa en los seminarios y para las colonias de niñas/os en verano. Si proveen pan, quesos y yogurt sólo será para un número muy limitado de personas, y siempre que se tenga una relación estrecha o directa. En este sentido, subrayan que ellas no producen para otra gente porque no podrían llevarlo de forma personal.

“Nos dedicamos a hacer productos para nosotras, solo para la casa, hasta donde llegan nuestras fuerzas. Pero hay gente que se dedica a cultivar para ofrecer, sí, y viven de ello, mucha gente.” (Entrevista I. 1).

Su propuesta es que la casa se mantenga por la granja, y que ésta cubra tanto sus necesidades como las de las personas que las visitan. No pretenden ni quieren abarcar más. Insisten en que producen sólo ‘lo básico que necesita la casa’. A lo largo de sus conversaciones vemos cómo se articula su crítica al sistema capitalista. Una crítica que podemos calificar de integral puesto que nos están diciendo: nosotras/os no sólo somos armónicas/os con la naturaleza, nosotras/os no sólo pertenecemos a la naturaleza, nosotras/os además somos respetuosas/os porque sólo producimos lo que necesitamos, lo básico y de esa manera vivimos. Planteamiento, sin duda, que nos remite a la teoría de las necesidades de Marshall Sahlins (1976). En definitiva, esta postura es una cuestión de principios (visión y orden cosmológico), donde las medidas se establecen por lógicas bien lejanas al sistema de producción hegemónico que rige nuestra práctica cultural.

“Hacemos lo que la casa necesita, hacemos lo máximo, lo básico (...) Los quesos se hacen desde que tenemos las vacas, como seis años. (...) Es algo que quieres, no es algo que tienes que hacer porque quieres ganarte la vida, sino que estás

haciendo eso que quieres ofrecer, y con eso te vas a ganar la vida.” (Entrevista I. 1).

5.4. Espacios, lugares y relaciones

Para conocer a este grupo y sus motivaciones es importante ver cómo cada lugar en la casa tiene un significado en la historia personal de sus impulsoras y del proyecto. Desde que comienza a gestarse por sus mentoras en 1987 hasta el año 2002 en que se constituye la Asociación de Agricultura Biodinámica, podemos decir que los espacios de la casa han ido transformándose a la par que se consolidaba el proyecto²²⁵. Las reuniones, los sitios y sus significados han ido cambiando con el paso del tiempo. Tras casi veinte años estas cuatro mujeres no sólo han ido construyendo un lugar físico para encuentros, sino un lugar donde definir una propuesta alternativa. A través de la descripción de los espacios de la casa y de la granja podemos acercarnos a sus usos simbólicos y las relaciones que se establecen dentro de los mismos. Todo ello nos servirá para obtener una aproximación a las particularidades y peculiaridades de este grupo.

- **La casa**

La dinámica espacial de la casa se inicia en 1987 cuando es adquirida. Desde entonces su estructura comenzó a depender de las actividades que iban ofreciendo y de la propia dinámica vital de sus impulsoras. Así, a lo largo de los años, ha ido creciendo hasta llegar a la actual configuración.

De forma sintética, dentro de la casa existen dos partes claramente divididas. En una parte de la vivienda se hospedan los distintos huéspedes (los asistentes a los cursos y las socias y socios en las reuniones anuales)²²⁶. Y en la otra, está la casa de las dueñas (dos casas pequeñas y contiguas). Las edificaciones están unidas por un patio común, donde hay una puerta principal para acceder al inmueble. Al entrar a este patio central, a su izquierda está la casa hospedaje y a la derecha, un pasillo

²²⁵ El proyecto “granja” y el espacio de reunión.

²²⁶ A partir de ahora se denominará “casa hospedaje”.

interior que lleva a las otras viviendas de las dueñas. Como ya hemos avanzado, las construcciones se han ido acoplando y creciendo según las necesidades del proyecto:

“Ellas en el año 1984 decidieron regresar a España²²⁷ y ya tenían esta casita que era una ruina, pero con el dinero que Carmen había ganado la había podido comprar, fue muy cara, en ese tiempo fue muy cara para este lugar, porque era una ruina y no se podía vivir, no había agua” (Entrevista H.1).

Hubo un pequeño conflicto vecinal, pues Gloria tenía unas gallinas en el patio de la casa y un vecino protestó por las molestias de estos animales:

“Antes había un vecino que tenía derecho a entrar por esa misma puerta. Y pasaba por delante de su patio y cuando vio las gallinas se las hizo quitar [a Gloria]. ¡Qué ahí no se podían tener gallinas! ” (Entrevista H.1).

Junto con el problema de espacio que se ocasionaba cuando había mucha gente en los cursos, y como Luz y Luisa que venían de fuera (recordemos que vivían en Madrid) no encontraban un lugar donde quedarse, les llevó a decidir comprar la finca de al lado, un antiguo pajar que tuvieron que reformar:

“Las sábanas de Luz y las mías las teníamos en una bolsa esperando a ver dónde íbamos a dormir. No teníamos donde dormir. Y decidimos que esa casa, puesto que estaba pegada a la de ellas, y tenía derecho a pasar por el mismo patio y nos traía esos disgustos este hombre” (Entrevista I. 1)

De modo que la vivienda de Luz y Luisa fue comprada después de la 'casa hospedaje'. En la actualidad la edificación está de tal modo organizada y unida que parece que las fincas en origen estuvieran así.

²²⁷ A su vuelta de Alemania. Veremos más adelante la relación que tienen estas nativas con otras agricultoras y agricultores de Alemania y Suiza, organizando cursos y encuentros.

Véase en la siguiente foto:



Foto 15. La entrada. 28 diciembre 2006.

Entre la casa fundacional de hospedaje y las dos viviendas está el patio de la entrada, y en una zona donde antes se guardaban los aperos han construido una sala de madera de unos sesenta metros cuadrados. En este gran recinto se hacen la mayoría de las actividades y encuentros, así como la Asamblea anual de la Asociación de Agricultura Biodinámica. Veamos cómo se ideó construirla:

“Gloria es como si hubiera sido una arquitecta, ella te hace los planos, se compra la casa vieja y se compra este patio, que aquí se guardaban todos los aperos de los labradores (...) y ella te dice: pues aquí puede salir tal cosa y les dijo a los albañiles: 'yo quiero que me lo hagáis de esta forma'. Ellos no lo habían visto porque eran jóvenes: -'pero si tú nos dices cómo lo hacemos'-. Entonces ella les llevó a un pueblo de Ávila en el que había este modelo, la forma pentagonal” (Entrevista I. 1).

La entrevistada remarca que el diseño de la sala está hecho según el estilo de Gloria. Según nuestra informante, Gloria busca una arquitectura simbólica y no se

guía por las posibles soluciones técnicas. Tiene siempre presente que su construcción debe dar respuesta a su cosmovisión.

Por otra parte, pasando a la mera descripción física, por la puerta principal y a la derecha, se entra al gran salón pentagonal de actividades y por la izquierda a la casa de hospedaje. Las dos unidades son independientes entre sí. De ese modo, si se organizara sólo una reunión, no sería preciso entrar en el otro establecimiento.

En el interior de la vivienda de hospedaje, se encuentra primero un pequeño recibidor y enseguida a la izquierda una cocina espaciosa con grandes fogones, con una amplia ventana que da al patio de entrada y otra que da al comedor; por esta abertura se pasará, a veces, la comida en grandes recipientes y la vajilla. En origen, antes de disponer de la sala de madera, el espacio del comedor era el lugar de las reuniones.

Luego, saliendo del mismo y en el rellano hay dos lavabos completos con sus duchas. En el piso superior están las habitaciones. Son cuatro, dos con camas dobles y dos individuales; en el distribuidor hay un cuarto de baño, dos lavabos completos con duchas con la misma estructura que la planta inferior. En el tercer piso, que es abuhardillado, hay varias camas. La estructura interior de este edificio y la sala de reuniones tienen una decoración similar y es toda de madera. Las paredes, las camas, puertas y contraventanas han sido confeccionadas por un carpintero del pueblo y amigo de la casa.

- **La granja**²²⁸

La granja está formada por un cuarto inmueble en otra calle, cercano al edificio principal, de aproximadamente una hectárea. Ahí está el huerto ecológico y el espacio de los animales. Al principio sólo había un gallinero que se cambió de lugar para construir posteriormente un edificio encima, en cuya parte superior hay habitaciones. Éstas están organizadas para que duerman algunos de los colaboradores y colaboradoras de la casa y el trabajador o trabajadora que en ese momento esté contratado para ayudar a Gloria. En la parte inferior del inmueble hay un almacén donde se guarda parte de la cosecha, el forraje para los animales, hierbas para secar y una pequeña habitación donde se ha dispuesto la quesería.

Entre la granja y la casa hospedaje de los cursos existe una conexión que se hace palpable, sobre todo, en los horarios antes de las comidas. En ese periodo de tiempo se ve especialmente el trasiego de un lugar a otro, de un espacio a otro, trayendo las verduras de la huerta a la cocina, que luego pelará, arreglará y cocinará Carmen. Quien asista o haya asistido a diferentes cursos y repetido estancia en ese lugar, reconocerá que la hora de la comida es un espacio intenso y comunicativo, donde, casi siempre, se escuchan preguntas similares: “¿estos huevos son de vuestras gallinas? y el queso ¿de vuestras vacas? y la zanahoria ¿de vuestra huerta?” Y la formulación de las mismas, como si fuera un ritual, sirve para reforzar a las dueñas dando sentido a su proyecto fundador y para reafirmar el orden que se quiere instaurar (Marcel Mauss, [1925] 2009; Van Gennep,[1909] 1986; Gregory Bateson, 1990; Roy Rappaport,[1979] 2001; Víctor Turner, 1999; Mary Douglas, 1991).

5.5. La construcción 'natural' del alimento en relación con la tierra

El alimento antes de llegar a nuestras manos sufre una serie de transformaciones y procesos, de tal manera que al fruto se le añade, de forma

²²⁸ A este espacio de la huerta y de los animales lo denominan “granja”. El 'proyecto granja' es una idea principal que sostendrán y promoverán en las asambleas y en los cursos relacionados con la agricultura biodinámica. Lo veremos más adelante.

'natural' (normalizada), otros adjetivos como 'producto' y 'mercancía'. En este proceso inicial del alimento y su relación con la tierra (y luego el mercantil) es donde se centrará y hará hincapié el grupo productor investigado. Desde esta lógica el alimento será 'natural' si la tierra recibe un tratamiento 'natural', es decir, por restitución metonímica. Este procedimiento consiste en el empleo de técnicas y métodos de cultivo aplicados y certificados por ellas y ellos mismos como de 'naturales' y 'ecológicos'.

Las transformaciones que se hacen del alimento también son construidas como 'naturales'. Por ejemplo, veamos a través de Gabriel, un agricultor, socio y amigo de la casa, que explica que el cereal integral tiene que ver con la técnica empleada:

“Lo del cereal integral va en la molienda, que le muelen tal cual está, que no le extraen el salvao [salvado], por eso la harina blanca y el pan blanco, eso es harina refinada, y quiere decir que la han molido y le han sacado el salvao” (Entrevista L.2).

El agricultor considera que la industria actual sigue manteniendo el refinamiento de la harina porque viene de antes, de una costumbre:

“Eso viene de antes, ¡yo qué sé!, se pensaba que lo mejor era la harina blanquita, lo mismo que el papel, de forma natural no es blanco y le dan esa blancura para una estética, una imagen” (Entrevista L.2).

Según su opinión, esto se ha ido haciendo, aunque sea contraproducente para la salud. Lo compara con una experiencia dañina. Para él la explicación de este comportamiento 'súper absurdo' es por el tipo de cultura. Así la cultura explicaría el que no se coma pan de harina integral:

“Pero es absurdo porque yo tengo un amigo que no puede usar el papel blanco porque le salen almorranas, le irrita, es algo súper absurdo ¿por qué hemos de usar el papel blanco?”

¿el papel blanco es más puro? pues resulta que no porque lo han blanqueado con cloro y eso es malo, sobre todo para algunas personas que son alérgicas, otras personas menos, pero también. Estamos en una cultura de imagen y de cosas súper absurdas que se hacen, y mucha gente por no comer pan negro, pues porque a lo mejor les recuerda aquellos dichos de los abuelos, parece ser que los pobres comían pan negro y los ricos comían el pan blanco, el negro era el pan integral” (Entrevista L.2).

Además, en su explicación relaciona directamente enfermedad/cambio hábito alimenticio. Recordemos que la enfermedad da entrada al desorden o es el desorden por excelencia (Douglas, 1991). Así, el que no se comiera el pan integral lo relaciona con algunas enfermedades de la época:

“Acuérdate de aquella enfermedad del escorbuto que les faltaba alguna vitamina, debía ser la que va en el salvado, en la capa que recubre los cereales. Pues parece ser que los que comían la harina integral o el pan integral no lo tenían [el escorbuto] y los otros lo tenían. Sea lo que sea, esas son cosas, culturas como tantas cosas absurdas” (Entrevista L.2).

Aquí vemos que hay coincidencia entre el agricultor y lo que decía Milagros (nativa del primer grupo) sobre el cereal integral, el que se coma integro con el salvado es importante. Ambos coinciden en que el cereal para que sea 'natural' no habría que intervenir en la separación de la cáscara o salvado. Y también en que el alimento queda con una tara o déficit (anomalía, en términos de Mary Douglas, 1991) que afectará luego al organismo. En esta dirección, son contundentes: la falta de vitaminas y minerales puede hacer enfermar. Gabriel, como agricultor experimentado, con una genealogía paterna agricultora, conoce el procedimiento que se le hacía al trigo.

“Sí, claro, sí, una vez que molían la harina la pasaban por unas cribas y entonces el salvado que es como más grueso

que no se hace fino pues eso lo apartan y entonces sacaban el salvado por un lado y la harina por otro y entonces salía una harina blanca, el salvado para los animales y para otra gente que comía el salvado porque es laxante” (Entrevista L.2).

En el caso del arroz integral, el agricultor explica que en el proceso de separación de la cáscara, hace que la separación quite propiedades importantes al cereal (recordemos que es lo mismo que explicaba Milagros). Dicho de otra manera, la manipulación del alimento en bruto es considerada una alteración que rompe con el equilibrio de lo 'natural':

“Eso lo hacen con máquinas descascarilladoras, parecido a la espelta, que es como una centrifugación como unos martillos que no llegan a partirle, pero que al golpearle pues va sacando esas brumas. Claro, pues por quitarle esa pajilla, yo no sé si comiendo ese arroz si está peor o está más duro, pero seguramente que no, pero vamos le estás quitando propiedades, eso está claro” (Entrevista L.2).

De ahí, su insistencia otra vez en que esa forma de proceder con la semilla se mantiene por el tipo de “cultura” que vivimos. La idea de orden aparece con la de 'limpieza'. El orden 'natural' instauraría la limpieza, de forma directa, gracias a sus propiedades 'naturales' (Mary Douglas, 1991). Limpieza y orden es 'naturaleza', es lo 'natural'. Si rompes el orden y metes elementos ‘sucios’ o ‘refinas,’ rompes lo 'natural'.

“Todas esas cosas son culturales, se han ido refinando las cosas como si eso fuera mejor, pero eso es como comer los alimentos que quitan las cáscaras, que quitan las pepitas, que quitan el tal y a lo mejor en el intestino no hay fibra, no hay materia, y luego tenemos que hacernos una limpieza de colón, como el que lleva el coche a limpiarle las tuberías” (Entrevista L.2).

Aquí aparece la entrada al cuerpo (el peligro y el riesgo, la entrada y salida). El alimento integral (natural) contribuye a que el intestino se limpie (naturalmente). La importancia de mantener los intestinos limpios, coincidiendo de nuevo nuestro informante con el grupo vegetariano y con las explicaciones de Milagros, es suficiente argumento para optar por los procedimientos ‘naturales’. Gabriel al hablar sobre la manipulación del alimento, relaciona dicho manejo con la producción y mercantilización de la naturaleza, con la concepción general que hay detrás de la misma:

“Es una manera de alterar la naturaleza, y, que, bueno que es el afán que tiene el hombre por producir más, por producir cosas diferentes, que a lo mejor la filosofía del investigador está bien porque a lo mejor trata de paliar el hambre en el mundo, pero como hay tantos mundos, resulta que en el mundo en el que nosotros estamos lo que hay es mucha abundancia y sobra, pues no tiene mucho sentido” (Entrevista L.2).

Al hacerlo el agricultor establece una clara distinción entre la hibridación y lo transgénico, diferenciándolas de la manipulación. Siguiendo sus palabras, la hibridación trabaja sobre variedades:

“Hay variedades que no son muy productivas pero tienen una cualidad que son muy resistentes en una determinada enfermedad o plaga y entonces crean una nueva variedad, lo que tratan es que sea productiva pero a la vez sea resistente entonces lo que hacen es hacer un cruzamiento con esas variedades con esa y crear otra nueva, para eso es bueno las investigaciones” (Entrevista L.2).

Pero, lo transgénico representa un salto cualitativo, ya que implica una ‘alteración’ de la naturaleza, el quebrantamiento de un orden (cósmico):

“[lo transgénico] es una forma de alterar la naturaleza, otra cosa son las hibridaciones que se han hecho pues para crear nuevas variedades [...]

Además, la manipulación transgénica tiene que ver con nuestro sistema económico, con los intereses de las compañías y su afán por monopolizar:

“las compañías estas norteamericanas su afán de monopolizar todo que con muy pocas semillas se cultive, ya todo el mundo, acabar con la diversidad genética, ellos quieren tener una o dos variedades patentadas y que todo el mundo les compre ese producto y eso no se puede reproducir, por eso le hacen determinadas cosas para que eso si lo reproduces otro año no te de producción, es como una esterilización, su afán comercial de venderte siempre, de tenerte siempre cogido”
(Entrevista L.2).

En este sentido, cabe señalar que, como se ha denunciado en numerables ocasiones, hay empresas multinacionales que emplean los campos de varios países para el cultivo de las semillas transgénicas. Siguiendo a Jorge Riechmann (2000a), en España desde 1996 se está importando maíz y soja transgénicos de EE UU para alimentación de los animales de industria (2000:24); y en 1998, por primera vez se cosecha maíz transgénico en 20.000 hectáreas (diez veces más que en Francia); llegando en el año 2007 a cultivarse 75.000 hectáreas de maíz (2000a:24)²²⁹. De forma sintética, diremos que un transgénico (OMG: Organismo Modificado Genéticamente) es un organismo vivo que ha sido creado artificialmente manipulando sus genes. Las técnicas de ingeniería genética consisten en aislar segmentos del ADN de un ser vivo (virus, bacteria, vegetal, animal e incluso humano) para introducirlos en el material hereditario de otro. La manipulación transgénica monopoliza, y en muchas hectáreas cultiva una sola especie de cereal (monocultivo). Por eso el monocultivo y lo transgénico van de la mano (como señalaba el informante). Por el contrario, la biodiversidad o diversidad biológica es un punto de vista sistémico y funcional; y en

²²⁹ Véase también: “transgénicos” [www. greenpeace.org/campaigns/transgénicos](http://www.greenpeace.org/campaigns/transgénicos) (13 agosto 2008). Y *La fertilidad de la tierra* Revista trimestral de agricultura ecológica N°30 Otoño 2007.

su aspecto ecológico la biodiversidad mantiene un buen funcionamiento de los agroecosistemas (Francisco García Olmedo, 2009).

Las agricultoras y agricultores ecológicos y biodinámicos consideran la biodiversidad como esencial en sus campos. Porque el cometido de llegar a ser 'organismo granja' u 'organismo agrícola' es a través del conocimiento de la biodiversidad. Veremos cómo en sus cursos formadores intentan transmitir esta idea, y el conocimiento de las diferencias entre las agriculturas ecológicas y la agricultura biodinámica u 'organismo granja'.

5.6. Agricultura ecológica y biodinámica

Pasemos ahora a distinguir las dos formas de producción ecológica y que ya se apuntaron anteriormente. La primera forma tiene que ver con la construcción de lo 'natural' que hacen las productoras y productores ecológicos y que se vincula con la técnica y los medios utilizados para relacionarse con la tierra. La producción ecológica rechaza de entrada la teoría del empleo de abonado químico y de insecticidas de síntesis. En esta línea, considera necesario que el ganado esté alimentado con cereal de producción ecológica y criado al aire libre. Todo ello está dentro de unas condiciones bien definidas y reguladas (normativas). Se debe tener en cuenta que la producción ecológica no valora las relaciones e interacción óptimas que existen entre los vegetales, los animales y los seres humanos; o sea, detrás de la producción agroecológica no aparecen nociones cosmológicas²³⁰. La segunda forma productiva agrícola se llama biodinámica, esta mantiene la técnica de cultivo ecológico, con algunas variantes: el alimento recibe un plus de significación, dentro de las relaciones cosmológicas con la tierra y la codifican de científica. O sea, la agricultura 'ecológica biodinámica' en sus técnicas desarrolla una cosmovisión

²³⁰ La agroecología (agricultura ecológica) tiene su central preocupación en la técnica y en que no se emplee química de síntesis, y que los animales sean alimentados con alimentación ecológica, es decir, con cereales certificados ecológicamente. En una entrevista que hice a un inspector ecológico me dijo que él como controlador ecológico revisa solamente la técnica agraria y sin que haya detrás ninguna filosofía. Me confesó que él es simpatizante de la biodinámica, y por eso estaba en el curso. Y me confirma que en España los cereales transgénicos, especialmente el maíz, los utilizan para la comida de los animales industriales, que son criados para carne (Entrevista, 28 de febrero 2010).

integral de la naturaleza. Por tanto, podemos decir que todos los biodinámicos son ecológicos, pero no todos los ecológicos son biodinámicos.

Los grupos ecológicos y biodinámicos son productores/as y consumidores/as (completan la cadena alimenticia) y están insertados en un mercado global. Por tanto, no están aislados y tiene razón de ser en su contexto. Estos dos modelos de producción ecológica son en sí mismos distintos del modelo desarrollado por la explotación de la industria alimenticia convencional. En realidad son una respuesta articulada frente a la industria convencional que utiliza abonos y pesticidas químicos de síntesis, modifica genéticamente las semillas y prioriza el beneficio a cualquier precio.

Antes de introducir el método biodinámico en sus trabajos, las agricultoras y agricultores han de cultivar de forma ecológica. Este es un paso previo y necesario que lleva hacia la biodinámica. Veamos lo que dice Gloria, al respecto:

“Aquí se pensó de hacer el trabajo biodinámico, esto [el lugar] se pensó como un espacio donde venía gente y se tiene el conocimiento de que el ser humano tiene unas necesidades vitales y los alimentos tienen una parte muy principal en todo el proceso de desarrollo humano. El proceso de que la alimentación sea hecha de una manera u otra. (Entrevista J.1).

Ante mi pregunta sobre la diferencia que hay entre la agricultura biodinámica y la ecológica, ella subraya: el ‘trabajo’, la relación que se establece como algo claramente distintivo:

“Lo ecológico lo que le pasa es que no haces el trabajo, y sin aportar lo que la tierra necesita. Y la tierra necesita un aporte desde el ser humano, que es el que puede hacer ese trabajo.” (Entrevista J.1)

La fundadora encargada de la huerta al principio aprendió a cultivar sin pesticidas ni abono químico y más tarde incorporó las técnicas biodinámicas. Para

llegar a lo biodinámico es preciso aprender y seguir una filosofía y cosmología. En el caso de la granjera informante, ella fue durante un tiempo a Alemania a aprender las técnicas²³¹. Después, trabajó en una granja biodinámica de vacas, ubicada en un pueblo de Madrid, que produce leche y distribuye a varias tiendas. En ese lugar, Gloria aprendió la importancia que tienen los animales en este planteamiento y en este tipo de producción:

“En la agricultura biodinámica los animales son imprescindibles [...]. Bueno los animales también los tienes a medida que puedes. Nosotras al principio no podíamos tener vacas porque no teníamos todavía el tiempo, el lugar donde acogerlas, y de ir preparando los prados y por entonces [hace seis años] tampoco teníamos tanta agricultura. Cogemos todas las cosas que necesitamos, todo lo que se puede tener aquí, porque aquí no podemos tener cebada ni trigo, este campo no es profundo” (Entrevista J. 2).

La entrevistada insiste otra vez que su producción es sin excedentes y que sólo es para el mantenimiento de la casa. Lo que se cosecha es para la alimentación de la gente que asiste a los cursos, y para los animales.

“(...) entonces, aquí lo que tenemos son hortalizas, el maíz para las vacas, la remolacha para las vacas y las berzas para las vacas y después todo lo que se necesita para la casa, de hortalizas para la consumición de las personas [...].” (Entrevista J. 2).

El tipo de verduras u hortalizas que se cultiva va variando en función del ritmo²³² estacional anual y del tipo de terreno²³³ (topogeográfico). Para poder comer y tener los diferentes productos todo el año elaboran conservas, apelando a que es

²³¹ Actualmente se hacen más cursos de formación en España, algunos promovidos desde instituciones oficiales como el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Ver www.marm.es

²³² Más adelante veremos que para el ritual de los preparados biodinámicos el ritmo del año es fundamental.

²³³ Iremos viendo como el tipo de terreno es una característica a observar para su tipo de cultivo.

una forma 'natural' y añaden 'tradicional' (lo tradicional definido y legitimado por el tiempo: se ha hecho siempre):

“En cada época, desde la lechuga hasta el repollo, todo lo que va a ir a más: zanahoria, guisantes, judías verdes, remolachas, hacemos conservas de tomate, de remolacha, zanahoria y todo eso se hace de una forma natural [...] Sí como se ha hecho siempre”

(Entrevista J. 2).

Aunque ciertas elaboraciones las hagan de forma tradicional, como las conservas, el trabajo con la tierra lo harán de forma diferente':

“Pero es que hoy la tierra, digamos que, desde el siglo pasado, desde las primeras guerras que hubo en el mundo, se han esparcido muchas bombas y eso está ahí: con la materia que va en contra de la naturaleza y entonces pues de alguna manera tenemos una separación entre cosmos y tierra muy grande, y entonces lo ecológico, hoy, no es lo ecológico de hace dos mil años” (Entrevista J. 2).

Según la informante, la 'agricultura ecológica' ya no es suficiente, sino que se tiene que añadir un impulso, dar un significado diferente al trabajo con la tierra. De todas sus explicaciones inferimos que para ella la agricultura ecológica se quedaría en un nivel parecido a la agricultura que se hacía anteriormente, la que se hacía sin abonados químicos de síntesis. E insiste que a la tierra hay que darle algo más, introduciendo una relación entre ser humano/tierra y fuerza/cosmos:

“Con lo ecológico, lo que le pasa es que no haces el trabajo; sin aportar lo que la tierra necesita; y la tierra necesita un aporte desde el ser humano, que es el que puede hacer ese trabajo. Cada ser humano tiene la posibilidad de conocer las fuerzas vitales de la tierra, las fuerzas vitales del cosmos; y como con eso se tiene que reaccionar.” (Entrevista J.1).

Por último, es importante tener presente que este grupo agricultor-biodinámico del movimiento agroecológico argumenta que son ‘científicos’ por su observación de los elementos²³⁴. La observación del detalle y la percepción sensible forma parte de su aprendizaje, aprenden viendo y practicando. Ya hemos dicho con anterioridad que la conciencia del medio ambiente se consigue cuando se procura una “educación de la atención”, en comunidades de práctica (Tim Ingold 2001) (Alf Hornborg, 2001: 14 y 76).

5.7. Los preparados biodinámicos y los animales

Los preparados biodinámicos se utilizan para abonar la tierra y cultivarla. Estos se elaboraran de forma práctica en una granja conocida por la asociación. En las reuniones anuales, las socias y socios organizaran para ese año: quiénes son los agricultores y agricultoras asociados que quieren elaborar los preparados en su propio lugar de trabajo. Y, evidentemente, trabajar con la filosofía biodinámica, supone asumir la perspectiva de ‘ayudar’ a la tierra²³⁵. Como hemos visto, la granjera decía que la tierra necesita un aporte del ser humano; entonces, los preparados formaran parte de esa filosofía de ayuda a la tierra y a su cultivo.

- **Ritual de la tierra: dinamizando**

Para aproximarnos al ritual de la tierra voy a utilizar un día concreto de observación participante. A través de las notas de trabajo de campo, y con el complemento de las entrevistas, intentaré realizar una descripción ‘densa’, en términos de Clifford Geertz (1989), y acercarme al complejo y particular ritual de la tierra del grupo biodinámico.

²³⁴ Además, en este grupo trabajan con una ingeniera agrónoma y otros científicos. Veremos más adelante como la ingeniera agrónoma aporta otras investigaciones que se han hecho de la tabla periódica de elementos químicos.

²³⁵ Que ya vimos en el capítulo 3, con la filosofía de Rudolf Steiner y sobre las conferencias que dio sobre agricultura biodinámica.

El día del encuentro descrito era casi a finales del verano y su objetivo era elaborar el 'preparado 500', un preparado fundamental al que se le llama de 'oscuridad', por el periodo de preparación que es en tiempo otoñal²³⁶. Quienes asistimos ese día a la elaboración fuimos en coche desde distintos lugares: Rosa, una agricultora biodinámica de León; una socia consumidora de Madrid interesada en el tema; una ingeniera agrónoma²³⁷ de Madrid; Gloria la granjera; un agricultor ecológico y simpatizante de la biodinámica de Burgos; el encargado de proveer algunos de los ingredientes para los preparados; un matrimonio agricultor de otra finca de Segovia que trabajan con la biodinámica; y una socia burgalesa interesada en este tipo de cultivo.

“Nos reunimos unos cuantos interesados en ver cómo se hacían los preparados. El lugar era en una finca de un matrimonio agricultor, ubicada en un pueblo de Segovia. Gabriel es el dueño de la granja y ser agricultor le viene de tradición, pues su padre y su abuelo ya lo eran. Él hizo el paso de la agricultura convencional a la ecológica y luego a la biodinámica. Por eso, esta vez, se decide a preparar el abono en sus tierras de cultivo [...]. Al llegar veo que Gabriel está removiendo de un lado a otro con una pala un montón de tierra, a simple vista parecía tierra, pero en realidad es un montón de estiércol de vaca. También veo a Gloria que está machacando en un mortero” (Diario de campo I, 19 de agosto 2007).

Los preparados biodinámicos son compuestos de plantas y minerales que se mezclan con elementos del cuerpo de algunos animales, entre ellos, los cuernos de vacas, las boñigas y la vejiga de ciervo. Como acabo de describir en el diario, al llegar ese día a la finca observo al dueño de la misma preparando la tierra.

²³⁶ Ideado por Rudolf Steiner, existen otros que no. Ese día se programó elaborar varios preparados, y que había anunciado la asociación por escrito a las socias y socios así: “del preparado 500: unos 300 cuernos; del preparado de milenrama: 4 vejigas; del preparado de manzanilla: 1 kilo de flor seca; del preparado de diente de León: 1 kilo de flor seca; del preparado de corteza de roble: 1 kilo de corteza molida”.

²³⁷ Es una de las representantes del sello de la agricultura biodinámica. Es decir, la agricultura ecológica que lleve el certificado “Demeter” es la garantía de que el producto ecológico ha recibido el 'plus de los preparados biodinámicos'. Esta certificación está avalada por la Asociación Europea de Biodinámica que tiene representación española.

Posteriormente en una entrevista le pregunté a Gabriel qué es lo que estaba haciendo con el estiércol:

“ese preparado es para la materia orgánica y la estructura del suelo, ayuda a transformar la materia orgánica. Yo estaba batiendo el estiércol para la materia sólida y para luego echarlo a la fosa para que ya se madure” (Entrevista L.1).

El 'dinamizar' forma parte central del ritual de los preparados biodinámicos. Para dinamizar el estiércol de la vaca se emplea una pala, y se va 'paleando' de un lado a otro. Veamos lo que dice Gabriel:

“es como envolverlo, darle vueltas para que se mezcle bien el batido. Se palea durante una hora dinamizándolo”. (Entrevista L.1).

Es importante destacar que el estiércol ha de ser de las vacas que han parido, aunque no es necesario que lo hayan hecho recientemente. Aquí se produce una clara restitución metonímica: dar vida=da vida. Las vacas que han dado vida, vuelven a dar vida a la tierra.



Foto 16. Dinamizando las boñigas de vaca. 19 de agosto 2007.

A través de personificaciones nos explican el porqué de sus preparativos: la tierra forma esa parte intermedia, que comparan con un diafragma, y tiene que recibir cuidados del ser humano.

- **Dinamizar el agua y otras plantas**

El agua y algunas de las plantas también se dinamizan para ‘regenerar’ la tierra, y así, al dinamizar el agua con la planta, y el estiércol, se contribuye a su renovación (regeneración). El agua ha de ser sin cloro (siguiendo la lógica de lo 'natural'), y en esa ocasión se cogió del pozo de Gabriel.

En ese día también se dinamizó la valeriana, se trata del 'preparado de valeriana', pues existen otras dinamizaciones con distintas plantas: manzanilla, diente de león, roble y ortiga. En este caso, el agua y la valeriana se dinamizaron en una vasija de cristal y con un palo:

“Sí, con un palo de madera, si es poca cantidad [agua] lo puedes hacer en un cubo y entonces estas dándole la dinamización y le invierte el giro y luego lo inviertes otra vez y tarda con un ritmo de 25 y 30 segundos durante una hora” (Entrevista L.1).



Foto 17. Dinamizando el 'preparado de valeriana'. 19 de agosto 2007.

Estos encuentros sirven para aprender que la dinamización es una parte fundamental en sus prácticas rituales. El aprender la habilidad técnica depende de los sistemas de aprendizaje, y estos están constituidos por las relaciones entre practicantes más o menos experimentados, con otros menos. Son lo que siguiendo a Ingold llamaríamos “contextos de actividad manual” (2001:54). Gracias al aprendizaje continuo de este grupo, se consigue una concienciación con el medio ambiente, en el que se quiere superar la dicotomía cultura/naturaleza hegemónica a través de los detalles.

Volviendo con el 'preparado 500' y su ritual, cabe señalar que una vez estuvieron dinamizadas las boñigas, éstas se introdujeron en unos cuernos de vaca. Los cuernos se enterraron en un hoyo que se hizo en la tierra, y que se desenterraría en primavera para emplearlo luego como abonado. También ese día se aprovechó para introducir en la tierra cinco preparados, que ya estaban hechos (diferentes del preparado 500). Para ello se realizó una escenografía particular colocando los preparados en una representación geométrica. En un diámetro de metro y medio se dispuso en cuadrado y en cada ángulo del mismo se puso un preparado y en medio el quinto preparado. Luego se 'fumigó' con la valeriana que ese día se había dinamizado.

- **Los animales**

Los animales son considerados imprescindibles para el 'proyecto granja'. Y mantienen un tipo de relación distinta de la acostumbrada en la sociedad industrial de hoy, cuya utilidad del animal para el consumo está cada vez más mecanizada y separada del ‘mundo natural’. En este sentido, en las granjas de animales industriales e independientes de lo agrícola, se les individualiza en pequeños cubículos y empalizados para que no se relacionen (los cerdos tabulados, las gallinas en jaulas y las vacas en cubículos). Según lo que vemos, la relación con los animales en el caso de las granjas biodinámicas es radicalmente distinta. El animal está conectado con el sistema total de la granja, sirviendo como mediación: vivo y muerto. El objetivo de partida para este grupo es fomentar tanto la biodiversidad como un sistema relacional donde los vegetales, cereales, animales, el granjero o la granjera trabajen juntos; pues todos ellos están incluidos en la 'individualidad

granja'. Y cada uno forma una pieza imprescindible de la misma (una interconexión relacional) siguiendo la propuesta de la interanimalidad /interagentividad de Ingold. Esta comunidad ejerce un continuum de comportamientos, haciéndonos agentes a los seres humanos de otros agentes, y entre otras especies. Este continuum de acciones se distingue de la visión reduccionista cultura/naturaleza, que incluye divisiones y jerarquías, y de la imposición de que la dignidad está del lado del ser humano estereotipo, que ordena y justifica los dominios e intereses y el precio y valor del resto de los animales (Ramírez Barreto, 2010:37). El método técnico industrial se funda en la dicotomía cultura /naturaleza. Sin embargo, en la filosofía biodinámica existe un cambio de perspectiva, que busca romper esa separación. Veremos cómo en su sistema 'Granja' el animal no será una pieza de valor que se aísla, sino que éste está entrelazado con las otras vidas del 'sistema orgánico biodinámico'.

5.8. Los cursos y asambleas. Organización del ritual

Casi siempre los cursos formadores y las fechas de los encuentros se suelen organizar y programar en las asambleas. Tarea que se programa en grupo para quien quiera apuntarse a visitar al agricultor/a de la finca y conocer prácticamente cómo se hace la agricultura biodinámica y los preparados.

Anualmente, a finales de febrero, se organiza de forma conjunta un curso y la Asamblea de Socios y Socias de la Agricultura Biodinámica. El curso se hace el día anterior a la reunión, que suele ser en sábado, y el domingo se hace la Asamblea General de 12 a 14 horas, finalizando con una comida. El curso es abierto para quienes quieran conocer este tipo de agricultura y se anuncia en las revistas y página web de la asociación. Para las socias y socios que quieran hacerlo es gratuito. El día de llegada suele ser el viernes, se cena y se duerme en la casa hospedaje. Al día siguiente, después del desayuno, se da el curso en la sala de madera. El viernes es un día especial por los reencuentros:

“Llego al pueblo el viernes 29 de febrero por la tarde, Carmen y la arquitecta²³⁸ están en la cocina preparando la merienda, tienen la cocina cerrada, me dicen que es por el humo, están haciendo tortas con aceite, parecían croquetas. Estoy en la habitación con Rosa, una chica leonesa que conocí el año pasado, ella es agricultora” (Diario de campo II, 29 de febrero, 2008).

El primer día ya se pueden ver los preparativos de la jornada, especialmente en la cocina; Carmen y su ayudante preparan la merienda y la cena de ese día. La cocinera comenta que ha estado preparando durante toda la semana anterior los postres de esos tres días yendo de un lado a otro, de la cocina al horno. En el tramo de bajar de las habitaciones al patio se ve la cocina, y al pasar por la puerta para ir a la sala de conferencias se percibe el olor y puede verse lo que se está cocinando.

“Un poco antes de empezar la clase veo a Carmen en la cocina, está con dos bandejas y dos “montañas blancas”, no se ve qué comida es. Le pregunto si es salado, dice que no, que es 'dulce con leche' pues sabe que a los hombres les gusta la leche y les va muy bien” (Diario de campo II, 29 de febrero, 2008).

²³⁸ La arquitecta es una chica que ayuda a la casa, especialmente, a Carmen en la cocina; conoció la casa cuando tenía siete años, cuando ella y su hermano iban a las colonias de verano. Se hizo mayor y sigue en contacto con ellas y ayuda en los días que la casa tiene mucha actividad. En la actualidad está más unida al proyecto de la casa, y organiza actividades con las cuatro fundadoras (diciembre 2014).



Fotos 18 y 19. Perspectiva de la sala de reuniones y las vacas. 1 de marzo 2008.



Foto 20. Perspectiva del techo de la sala de reuniones. 1 de marzo 2008.

A estos cursos formativos anuales la asociación suele invitar a un profesor o profesora considerados especialistas en el tema de la agricultura biodinámica. El conferenciante invitado, aunque se valore que aporte su propia experiencia, debe exponer un tema central para formar en la agricultura biodinámica. Casi siempre suelen ser extranjeros y precisan traducción²³⁹. Los temas suelen tener relación con los elementos de la agricultura, con la astrología y con los planetas. Por poner dos ejemplos: en una ocasión, el curso comenzaba el viernes y se habló sobre agricultura siguiendo los principios de Steiner:

“A las siete de la tarde comenzamos. El profesor es australiano, pero vive en Nueva Zelanda. Me comenta mi compañera de habitación que él está actualizando las conferencias de Steiner. El traductor está leyendo la sexta conferencia del libro de agricultura de Rudolf Steiner. Estamos 7 mujeres con Gloria, y once hombres con el profesor y el traductor. En la sala grande hay una cámara y dos grabadoras. La alemana le está preguntando al profesor, veo que tiene una manta pequeña, y tiene los pies metidos en ella” (Diario de campo II, 29 de febrero, 2008).

En otra ocasión, el profesor habló de la semilla y su relación con el calcio y la sílice: “del proceso silicio” apuntó que lleva a la nutrición, mientras que el “calcio” lleva la reproducción en su crecimiento:

“El profesor habla de que sus tomates se pudrían, dejó una tomatera, y las otras dos las pulverizó. Las que pulverizó con la arcilla homeopática²⁴⁰ no se pudrieron. La arcilla es importante para evitar las enfermedades. En Emerson tienen pocas enfermedades pero muchas plagas de insectos. Y él, al revés, en Australia ha observado que hay más enfermedades y menos insectos” (Diario de campo II, 1 de marzo, 2008).

²³⁹ En esta ocasión también le tradujeron. Yo tomaba apuntes según lo que traducían.

²⁴⁰ Ya hemos dicho que los preparados suelen contener ingredientes homeopáticos, de plantas, minerales y de animales

El conferenciante australiano hablaba de la importancia de los terrenos geográficos y del tipo de tierra en los que se hacen los cultivos. Geografía y ritmo están relacionados con los planetas e influyen en cada parte de la planta que crece de la semilla. En esta ocasión hablaba de los conceptos 'antroposóficos'²⁴¹:

“el 'astral', según la conferencia 7ª, es un aura que se extiende más allá del 'cuerpo físico' y es más saludable. La enferma que está pálida es porque el 'etérico' es muy débil. El astral es mantenido fuera de la planta por el éter, pensad en la polilla de las coles en primavera está bien, pero en la época seca se encoge el etérico, porque el agua ha disminuido y ha encogido el etérico²⁴², y el astral penetra, tiene sustancia física astral. Los pájaros y los insectos viven en el astral de las plantas. La solución es bombear el etérico, regar con agua, acolchando para que se mantenga el agua: 'hincha el etérico y expulsa al astral'. El estrés de la planta es lo que hace que haya el ataque de los insectos” (Diario de campo II, 29 de febrero 2008).

Según su filosofía: aquí vemos los problemas de relación entre los insectos y las verduras que se están cultivando (repollo), debido a un desequilibrio de los cuerpos constitutivos. Si hay un exceso de sequedad en la época que ya no es primavera, y que hay menos 'etérico', éste se compensará añadiéndole agua. El agua hincha el etéreo y expulsa el 'astral'. El astral es un cuerpo que se relaciona con los insectos y los pájaros; y el agua, el elemento que formaría parte del cuerpo 'etéreo'. Bajo esta concepción los ritmos anuales (las estaciones naturales), la localización de la tierra, la centralidad del agua forman un todo que debe ser equilibrado. El esquema explicativo es sencillo: si se rompe la armonía, entra la enfermedad (el desorden); entonces aparecen los problemas (estrés).

²⁴¹ Estos se encuentran desarrollados en el capítulo 3, epígrafe 3.1.1.4.

²⁴² Por las traducciones dicen etérico, pero es más correcto decir etéreo.

5.8.1. Método científico biodinámico

Debido a las explicaciones precisas y detalladas de las partes de las plantas y de los elementos que formarían parte de los cuerpos constitutivos, a este grupo les motiva a pensar que lo que hacen es ciencia²⁴³. En esta ocasión, el profesor invitado era conocido porque transformó la “Tabla periódica de los elementos”²⁴⁴, e hizo su propia aportación. En el curso, para ver la diferenciación entre su estudio y la de la tabla oficial, una ingeniera agrónoma y socia participante nos explica la tabla considerada por la “ciencia oficial”, y las diferencias entre la del profesor y la oficial. Con esto podemos inferir que los integrantes, los socios, socias, profesoras y profesores, agricultoras y agricultores tienen interés en demostrar que hacen una agricultura con un método científico, aunque éste no sea considerado académicamente.

- **La teoría de los diagramas y los debates sobre la praxis personal**

A lo largo del curso, entre los asistentes se plantean algunas diferencias a debate. En esta ocasión una agricultora, Beate, que tiene una granja biodinámica en Mallorca, le dice al profesor:

“Eso es para entendernos, los diagramas; pero la naturaleza no trabaja así” (Diario de campo II, 1 de marzo 2008).

Beate pregunta si una tintura base que ella utiliza para su huerta puede durar un año o más tiempo sin que se estropee. El profesor contesta que mejor reponerla cada año, porque la potencia cambia anualmente, a lo que le replica María, que Hahnemann²⁴⁵ decía que una tintura puede tenerse 100 años. Insiste el profesor en que según sean los aspectos cósmicos pueden variar cada año. Parecía una cuestión inacabable, cuando de pronto Gloria dijo al grupo:

²⁴³ A la Antroposofía también se le llama 'Ciencia oculta y espiritual'.

²⁴⁴ Precisamente, la asociación para anunciar el curso de este profesor y su especialidad con la agricultura biodinámica, lo anunciaba así: “Transformó la 'Tabla periódica' de los elementos en un diagrama circular tridimensional (esférico), donde se observan siete niveles y el núcleo, que siguieron la actividad espiritual de todos los elementos químicos.”

²⁴⁵ Christian Friedrich Samuel Hahnemann (1755-1843) fundador de la homeopatía.

“Lo que hagas con tu huerta, así es lo que ocurre contigo misma. Y eso es una maravilla” (Diario de campo II, 1 de marzo 2008).

Como vemos Gloria zanjó el tema recordando cuál es la filosofía que mantiene al grupo, pese a los debates generados es importante mantener claros algunos principios. Así, la visión globalizadora de los biodinámicos implica reconocerse dentro del sistema (no mirar desde fuera) y tener presente que cualquier opción que se tome siempre afectará a uno mismo en que los flujos son direccionales y constantes.

Por último, en las comidas y las cenas estas nativas y nativos siguen hablando sobre su experiencia y opinando sobre el curso. En estas reuniones se escuchan las diversas opiniones y experiencias personales con este tipo de agricultura. Por ejemplo, una asidua asistente a los seminarios formativos (con la cual yo este año compartía habitación) me contaba en una entrevista su propia práctica con el agua y con la tierra en el cultivo; relación que ella vivía con alegría:

“porque antes tú oías al campesino cantar, veías al campesino contento que iba con su comida, iban a pasar el día. Hoy no, hoy van enfadados, eso yo lo veo, van unas horas, van a cavar. Ahora se dedican, como yo digo, al cotilleo, se sientan en los bancos, hablan y claro pues a mí me ven, y los riegos los hago por la noche porque la tierra por la mañana aspira y por la tarde empieza a inhalar, absorbe, y entonces el agua penetra, mientras que si la tierra está exhalando, el agua va para fuera y el agua se pierde. Porque cavar también es mejor hacerlo por la tarde, porque el sol es menor, la humedad que lleva de la mañana la echa para fuera. Son pequeños detalles pero que si los tienes en cuenta pues el trabajo se hace más liviano” (Entrevista M.1).

Además de practicarlo en su propia huerta, Rosa, esta informante, lleva varios años haciendo cursos y documentándose en este tipo de agricultura:

“Me gusta leer en casa, y esto [el calendario de María Thun]²⁴⁶ cayó en mis manos hace cuatro años, esto no viene así porque sí, luego acudo a los cursos de preparación de la agricultura, de los preparados, del de sílice que hicimos en Burgos, y he estado en otros preparados, el de Milenrama”²⁴⁷ (Entrevista M.1).

Volviendo a los comentarios que hacen estos nativos/as, los momentos más intensos en sus conversaciones ocurren durante las comidas. Ahí comentan sobre el curso y cómo les va en sus lugares de trabajo. La comensalidad es uno de los espacios fuertes para entablar lazos. En una ocasión hablaban de los animales; tema recurrente en este grupo. Veámoslo en el diario:

“En el desayuno he estado sentada con Isabel de Palencia, Beate (alemana) de Mallorca y Roberto (el nuevo ayudante de Gloria²⁴⁸). Y en la conversación ha surgido lo que anoche comentaba Roberto, que si a los animales no los cuidaba bien ya tenía el día malo, porque se le olvida darles de comer. Luego la alemana comenta que tiene un toro²⁴⁹ que cubre a las vacas, que tienen un momento de calor y ya está, y que es importante hablar con los animales: 'es un momento moderno'. Juana dice: 'es que antes se trataba bien a los animales; Beate le replica: 'que ahora es el tiempo'” (Diario de campo II, 2 de marzo 2008).

²⁴⁶ El calendario de agricultura biodinámica de María Thun es un pequeño libro que se basa en las relaciones de las constelaciones y las épocas de siembra. Este calendario escrito en alemán, traducido al español, es anualmente editado por la editorial Rudolf Steiner de España.

²⁴⁷ Ya hemos comentado que los preparados biodinámicos se preparan en distintos lugares de España en las fincas interesadas.

²⁴⁸ Roberto es un nuevo colaborador de la casa, ha estado en Dornach, Suiza (Gueteaum): sede mundial antroposófica, haciendo durante un año la formación de antroposofía, al volver, ayuda en la casa, especialmente en la granja. Ya hemos comentado anteriormente que Gloria en la huerta y Carmen en la cocina, tienen a gente que colabora con ellas, y algún trabajador o trabajadora asalariado.

²⁴⁹ A veces en estas granjas biodinámicas tienen toros, pero en el caso de Gloria sólo tienen vacas, que a través del veterinario las inseminan para que luego den leche.

En este sentido, la visión que tienen generalmente estas granjeras y granjeros biodinámicos con los animales es distinta a los veganos. Los veganos no quieren utilizar a los animales para uso propio, comida o vestimenta. Los antropósofos agrícolas usan a los animales porque forman parte de todo un sistema integral, que consideran propio (en el sentido de que están dentro del mismo) y natural, y al que denominan 'granja'. El maltrato animal es denunciado por las y los biodinámicos, pero si el animal ya no puede dar más su función en la granja, entonces se ha de sacrificar y su carne puede utilizarse como alimento²⁵⁰. Para finalizar el capítulo, analizamos algunos aspectos de Gloria, la líder biodinámica, en relación con su trabajo a la tierra.

5.9. Gloria, la tierra

Gloria es una líder diferente a Milagros, su relación con el medioambiente tiene otra vertiente distinta. La iniciativa de Gloria tiene que ver con otro momento histórico. El proyecto lo inicia a finales de los ochenta del siglo pasado, y la contaminación medioambiental era ya un problema sociopolítico candente. Su propuesta ha sido trabajar la tierra de modo “natural”. Ella trabaja la huerta, se considera granjera, y con su fuerza física transforma el campo. Su estilo y cosmología recuerda a la figura de Hildegarda de Bingen²⁵¹, la cual decía que la materia había que trabajarla como una/un alfarera/o. Gloria explica que la tierra está casi sin vida por culpa de las guerras, la química de síntesis y los campos de cereales transgénicos; también porque la trabajan mecánicamente. Ella tiene el proyecto vital de cultivar la tierra y aceptar lo que esta le da, sobre todo, “no le exige”. Gloria mantiene con la tierra y los animales una relación de reciprocidad, también de servicio, sanar y sanarse a sí misma a través de las prácticas agrícolas biodinámicas; entonces la tierra le responde ofreciéndole frutos olorosos y sabrosos. Ella, a su vez,

²⁵⁰ Gloria vivió esta situación al principio del proyecto, lo vivió con pena, cuando la primera vaca ya vieja no daba casi leche y tenía que sacrificarla porque no tenía espacio. Entonces, Ángela, que es socia y tiene una cooperativa de alimentos ecológicos y una granja en Alicante, le ofreció llevarse a la vaca vieja para tenerla hasta que se muriera, evitando así el sacrificio, pero la comunidad reguladora de los animales y su transporte no les dejó trasladarla por incompetencia entre comunidades. Entonces se tuvo que sacrificar a la vaca en el matadero.

²⁵¹ Véase epígrafe 3.1.1.4

le agradece la cosecha con palabras y rituales que bendicen las comidas de la casa. En el modo de entender la naturaleza y desde su cosmología entran: la belleza del fruto, el trabajo intenso con el cuerpo y la tierra, y el sentido de la observación, entonces la materia deja de ser extraña y pesada. Gloria, nos evoca a la heroína Julia Butterfly Hill que pegada a un árbol compartía su vida en estrecha relación²⁵². Ella mantiene con las otras fundadoras, colaboradoras/es, socias y socios, y participantes del proyecto biodinámico relaciones comunales. Comienza su proyecto organizando estancias para niñas y niños para que conozcan otras formas de alimentación y otras formas de trabajar el campo y criar animales²⁵³. Gloria y las mujeres agricultoras 'Demeter' han rescatado el sentido de las relaciones de las mujeres con el campo, la memoria de cuando las mujeres cultivaban, recolectaban y daban una mediación diferente. Ella junto a otras granjeras europeas muestran su diferencia femenina en el proyecto biodinámico que quiere sanar la tierra²⁵⁴.

Informantes y fechas de entrevistas

- **Presentación de informantes**

INFORMANTE	NOMBRE	EDAD	PROFESIÓN	FUNCIÓN
H	Luz ²⁵⁵	63 años	Maestra en escuela Waldorf	Fundadora
I	Luisa	74 años	Funcionaria (jubilada)	Fundadora
J	Gloria	76 años	Granjera	Fundadora
K	Carmen	61 años	Encargada de cocina	Fundadora
L	Gabriel	50 años	Granjero biodinámico-agricultor en Segovia	Socio
M	Rosa	55 años	Agricultora biodinámica en León	Socia
N	Beate	58 años	Granjera biodinámica en Mallorca	Socia
O	Ángela	45 años	Granjera ecológica-agricultora en Alicante	Socia

²⁵² Véase epígrafe 3.1.3

²⁵³ Véase en qué momento ocurre: 5.3

²⁵⁴ En sus misivas lo anuncian así: “¿Sentimos, como mujeres, una misión en la agricultura?”

²⁵⁵ Ya hemos dicho que los nombres son ficticios para mantener la confidencialidad. Las edades se registraron en el año 2007. El trabajo de campo se hizo en varias temporadas, comenzando a finales del 2006 y finalizando en marzo 2010. He seguido en contacto con el grupo hasta la actualidad, mayo de 2015, recogiendo datos de los cambios.

- **Fechas de las entrevistas**

- Entrevista H.1. 26 diciembre 2006
- Entrevista H.2. 27 diciembre 2006
- Entrevista I.1. 28 diciembre 2006
- Entrevista J.1. 27 diciembre 2006
- Entrevista J.2. 28 diciembre 2006
- Entrevista L 1. 19 agosto 2007
- Entrevista L.2. 1 de marzo 2009
- Entrevista M.1. 1 de marzo 2008

CAPÍTULO 6: CONCLUSIONES

Tierra, estos frutos tú nos has dado, Sol, a estos tu luz ha madurado, Sol y Tierra bien amados nunca seréis olvidados; y *La dieta em cura*²⁵⁶ son dos de las sentencias que pronuncian los dos grupos de esta etnografía. El primer aforismo pertenece al grupo agricultor ecológico-biodinámico, que agradece la realidad natural: la tierra da frutos y el sol los va madurando a través de su luz oscilante. En esta relación existe un ritmo estacional, lunar y un trabajo realizado por el ser humano; de esta síntesis una y uno se alimenta. El segundo aforismo “la dieta me cura” es de la líder vegetariana, lo expresa a menudo de forma contundente, confiada, firme en su propósito de comunicarlo. La experiencia con el alimento y la autopercepción de su cuerpo fueron los caminos para conseguir la autonomía simbólica.

Existe otro aforismo de sabiduría popular que dice: *divide y vencerás*, que bien podría adjudicársele a la industria alimenticia en su empeño descontextualizador. Empeño que podemos ver reflejado en dos fenómenos actuales: en las semillas transgénicas “*terminator*” que mueren sin reproducirse y en la “ganadería no ligada a la tierra”: cría de animales que separan de sus madres y de los pastos. Estas son las señas de las instituciones agroindustriales alimenticias y de los sistemas expertos de laboratorio, que actúan bajo las leyes del mercado financiero: “Los bienes de consumo han pasado a ser considerados prioritariamente como activos financieros, entre ellos el trigo, café, algodón, azúcar, maíz, soja, madera y ganado; también el oro, la plata, el aluminio y el petróleo” (Mailer Mattié, 2012).

Esta tesis partía de la idea de que el alimento no se puede separar del medio ambiente y responder a que el aislamiento y el no saber el origen del producto alimenticio se producen porque no se tienen en cuenta las interrelaciones ni el equilibrio del ecosistema, contribuyendo a mantener la visión dicotómica cultura/naturaleza.

²⁵⁶ “la dieta me cura”.

Esta investigación situada en la disciplina antropológica, y desde las perspectivas de la antropología ecológica y del feminismo, ha analizado a dos grupos que pretenden cambiar la realidad alimenticia. El objetivo era mostrar dos comunidades alternativas al modelo hegemónico industrial alimenticio y analizar si en sus prácticas y cosmogonías entraba el medioambiente.

Al principio de la investigación se valoró que para comprender a los grupos ecológicos de la alimentación era preciso investigar la industria alimenticia, que era la otra cara del problema. El mercado industrial alimenticio ocupó entonces el lugar de trasfondo del campo de estudio, puesto que su sistema productivo era el causante de que hubiera grupos ecológicos en contra. Ahondando en el contraste, se descubrió que el problema alimenticio y el problema medioambiental actual estaban estrechamente relacionados. En ejemplos concretos, se descubrió que la producción industrial acarrea problemas medioambientales porque en su estructura existen otros fenómenos aparejados y desencadenan el efecto bola de nieve.

En relación a este fenómeno, recordemos el ejemplo que se expuso en el capítulo dos: los accidentes geográficos de algunas poblaciones de España por el problema ambiental de los purines es un fenómeno que está ligado a otro, no va solo²⁵⁷. Al problema de las aguas contaminadas que acarrean los purines por la cría intensiva de animales se unen otros asociados: problemas de salud pública por las alergias que provoca el molido de los cereales transgénicos, para piensos²⁵⁸; la pérdida de masa terrestre en las limpiezas, a base de gas, provocando riadas; y los éxodos que ocasiona. Todos estos fenómenos están relacionados entre sí y se manifiestan en cadena.

Asimismo, el sistema industrial tiene un problema con los excedentes; los convierte en desperdicios que no puede reciclar. Sin embargo, los grupos agrobiodinámicos aprenden, en sus prácticas, a solucionar el problema de los

²⁵⁷ En las poblaciones de la Cuenca del Matarraña. Espacios delimitados como si de islas se tratara, por la degradación de los mismos, convirtiéndolos en efectivos “desiertos” (Pedro Tomé, 2013).

²⁵⁸ El caso de una informante, que cuando ella y su familia veranean en un pueblo de Toledo no pueden bañarse en la piscina, cercana a un molino de cereales, porque les salen irritaciones cutáneas y tienen picores; su alergia coincide cuando muelen los cereales para piensos de animales. Recordemos que los piensos están compuestos a base de cereales transgénicos y que han sido tratados con química de síntesis.

sobrantes; del forrajeo se alimenta a los animales; de la materia orgánica sobrante se hace el compostaje para abonar la tierra; del estiércol de los animales se hace un “compost dinamizado” que se usará como fertilizante. Todas estas prácticas tienen el sentido de imitar el ciclo vital, cercano a lo que hace la tierra, a través de un diálogo con la naturaleza; evitando entrar en el consabido usar y tirar. Son formas de aprender el medio ambiente desde la propia dinámica grupal. Algunas contribuciones teóricas aportan la idea de que en el proceso de aprendizaje tiene que existir el diálogo, y si este aprendizaje está en comunidades de práctica, supondría entonces una ruptura con la tradición cartesiana (Jean Lave, 1993; Tim Ingold, 2001; Laura Rival, 2001).

Otra vía de investigación de la tesis era buscar los orígenes históricos de lo que podemos definir como un proceso de “desnaturalización” del alimento. Se ha estudiado que el momento crucial del cambio se da cuando en los métodos productivos alimenticios entra la industria pesticida²⁵⁹, descendiente de la industria de la guerra (Rachel L. Carson, [1960] (2005)). En primer lugar apareció la industria pesticida, más tarde los laboratorios y monocultivos de cereales transgénicos y por último la ganadería intensiva; esta última irrumpe a finales del XX²⁶⁰ y comienzo del siglo XXI. La producción intensiva cárnica ha supuesto el fin último de la industria alimenticia. Considero que es en ese momento cuando se rompen totalmente las interdependencias ecológicas, la voluntad humana (autonomía simbólica) ya no entraría, sólo accedería el sistema experto, dependiente siempre de los intereses institucionales.

En este contexto esta tesis ha pretendido ir más allá, la alimentación ecológica se está dando hoy en día y se vende desde hace varios años en muchos supermercados. Pero lo nuevo que aporta esta investigación es que señala que para que exista este tipo de alimento sin química, han tenido que surgir unos movimientos a favor del mismo, y que los grupos alimenticios que se han presentado en esta etnografía forman parte del movimiento medioambiental actual. Ha pretendido ir más allá, señalando que los grupos que se presentan, trabajan con el

²⁵⁹ Véase en 3.1.2.1. la aportación de Rachel L. Carson.

²⁶⁰ Época en la que aparece el escándalo de las “vacas locas” (Beatriz Santamarina, 2006).

medio ambiente a través del sentido que dan a sus prácticas, a las relaciones de detalle en sus rituales. Además, estos movimientos tienen pasado, que he descrito y desarrollado en el capítulo tres.

Esta etnografía ha presentado dos grupos que formarían parte representativa de los movimientos contrahegemónicos que pretenden cambiar la realidad alimenticia; ha determinado las similitudes y las diferencias entre la comunidad vegetariana naturista y la biodinámica; y ha analizado los significados “natural” y “ecológico” del alimento. Ambos grupos coinciden en denominar naturales a los alimentos que son completos, cereales integrales sin refinar, e insisten en que el alimento sin química de síntesis es lo saludable, y no que contenga uno u otro compuesto. Por un lado, las prácticas biodinámicas van encaminadas a significar la relación entre la tierra y los frutos y, por otro, las prácticas vegetarianas, entre la alimentación y la salud; relaciones y combinaciones que no conciben separadas. Luego, en este tipo de relación íntima destacaría el arraigo, la autorregulación y la autonomía local (Half Hornborg, 2001: 14).

En sus prácticas establecen relaciones ecológicas basadas en el significado, son semióticas y, como se aproximó en el marco teórico, se afirman en el *Umwelt*: en un ecosistema en el que cada organismo vive en su propio mundo subjetivo, definido por su modo específico de la especie y de percibir su medio ambiente (Half Hornborg, 2001:68). Estas circunstancias hacen que la producción sea menor, más cualitativa y menos rentable. La alternativa del producto local ecológico es una salida. Las comunidades agrícolas pequeñas se relacionan a través de cooperativas, grupos de consumo, intercambios y ventas en ferias.

En la elaboración de esta tesis ha sido determinante la dimensión femenina respecto al alimento, a lo agrícola y a lo natural. Desde la antropología feminista, la diferencia sexual femenina, el ecofeminismo y algunas otras se ha analizado el origen femenino de la agricultura. Se tomó este camino al ver que los dos grupos de esta etnografía los lideran mujeres, y que en la cosmogonía del grupo biodinámico entran fuentes antiguas, cuyo sello de calidad del alimento lleva el nombre “Deméter”, signo de la elaboración biodinámica.

En este contexto, la diosa Deméter es representante de su producción porque evoca el origen y la circularidad cíclica de sus prácticas agrícolas. Deméter y Perséfone (Core), madre e hija simbolizan la genealogía femenina en relación con la tierra. Cuando ambas diosas se reunían la tierra se abría y favorecía los cultivos, y en los períodos que estaban separadas la tierra era yerma. La genealogía femenina la estudiamos con Luisa Muraro en *El orden simbólico de la madre* (Luisa Muraro, 1994: 37-52), relacionada aquella con la lengua materna (simbólica y semiótica), lengua que aprendemos de la madre (o quién esté en su lugar) y así sucesivamente. En este contexto simbólico del alimento, el encuentro entre las dos diosas y su significado genealógico es necesario, puesto que si no existiera dicha reunión la tierra estaría seca. En este reencuentro se expresa lo cíclico de la naturaleza, las estaciones y alimentos rítmicos propicios del tiempo (ciclo que vimos en la dieta macrobiótica, basada en la filosofía del Tao). Entonces las prácticas alimenticias que cambian según el ritmo y la circularidad no dan opción a la dicotomía. Las relaciones cambian la realidad alimenticia cuando entran la ecología o el medioambiente en sus experiencias. Experiencias que son, en ocasiones, radicales porque entra en juego la materia.

En el ejemplo de la líder vegetariana hemos visto el sentido profundo que ella da a la materia. Movida por el deseo de salud, ella enseña la dieta y el ayuno. Los rituales de limpieza son prácticas que aplica a su cuerpo, buscando el signo salud. El signo que le evoca el cuerpo saludable que había tenido de pequeña, antes de enfermar. En el signo cuerpo encuentra la respuesta recuperativa; entonces, establece relaciones ecológicas con el propio cuerpo, que se basan en el significado, y son semióticas, pues son relaciones que sólo responden a signos (Alf Hornborg, 2001). Es decir, las primeras experiencias del cuerpo (materia) las iniciamos en la infancia cuando aprendemos de la madre a hablar. También vimos que aprendemos las técnicas básicas. En conclusión, aprender el medioambiente en comunidades de práctica es retornar a la primera relación con la madre al aprender la lengua materna, puesto que la semiótica y lo simbólico estarían dentro de esa relación (Luisa Muraro, 1994: 44). Por tanto, se aprende el medioambiente, reencontrando el origen, o

reuniendo otra vez lo que había separado la visión dicotómica cultura/naturaleza. Por eso, se hace desde la experiencia, teoría de la práctica, que toma en cuenta la atención a las personas completas, las relaciones maestro-a/aprendiz-a y la comunidad de práctica mayor a la que corresponden, quitando del centro 'la acción humana en “abstracto” (Gísli Pálsson, 2001: 92).

En este momento actual es primordial dar otro sentido al trabajo de la materia y resignificar las mediaciones, pues se ha roto el sentido de la naturaleza mediadora. Gracias al trabajo de campo se ha analizado cómo los grupos trabajan la materia. Si la industria modifica la materia y la separa en sustancias, los grupos ecológicos la trabajan reuniéndola en ciclos.

Esta investigación aporta los cambios existentes de la alimenticia ecológica en la época actual. Existe una nueva relación entre quienes producen alimentos ecológicos y quienes los consumen. El cambio aparece a través de un diálogo textual, el movimiento ecológico alimenticio no sólo dice que su producción va bien para la salud; también expresa compasión hacia los animales. Los alimentos ecológicos promueven salud, y también los animales mediadores han de estar saludables y, dentro de lo posible, “ser felices”. Un ejemplo lo podemos leer en una caja de huevos ecológicos: “Huevos producidos en espacios naturales del 'Valle de los Pedroches', respetando el bienestar de los animales que disfrutan de total libertad y de una alimentación sana, equilibrada y procedente de Agricultura Ecológica. El esmero en la producción, la exigencia en el control de calidad y el aval del Organismo de Control de la Agricultura Ecológica en Andalucía, permite a nuestra cooperativa garantizar al consumidor la máxima calidad (Producidos por: ES 140350000714, 10/Junio/15)”. En este escrito podemos ver que quien produce es una cooperativa, y que promueve “el bienestar de los animales que disfrutan de total libertad”. Por tanto, quienes consuman sus huevos tienen que saber que sus gallinas no viven en jaulas. El cambio que está ocurriendo es que los consumidores tienen que saber, que ya no se trata de buscar el propio beneficio en su propia salud al consumirlos, sino también el bienestar animal. Este es un ejemplo de cierta compasión por la materia, cuando se considera al animal un individuo o sujeto del ecosistema medioambiental (Alf Hornborg, 2001:68). Por supuesto es un avance, sin

embargo, según la perspectiva del movimiento vegano, utilizar animales no dejaría de ser en sí mismo una explotación.

Estamos en una época en que concebimos otras formas de interpretación de la naturaleza, retomando la visión que se tenía en la Edad Media, cuando aún no estaba la visión dicotomía cultura/naturaleza. Recuperamos el origen agrícola, que es femenino, concepción que se perdió, pero que el ecofeminismo y el pensamiento de la diferencia femenina ha encontrado en las fuentes que habían sido canceladas; sumándome a esa labor con esta tesis.

Hoy existen mujeres y varones que no son ecologistas, ni tampoco tienen en cuenta la comida ecológica; pero he querido rescatar las fuentes agrícolas olvidadas y analizar desde la diferencia femenina el trabajo de dos mujeres que han cambiado un sistema alimenticio. Lo he realizado mediante el desarrollo y la experiencia metodológica de un trabajo de campo. El trabajo de campo me ha permitido conocer el contexto de los dos grupos, en una intensa convivencia y comunicación; y me ha ayudado a poder producir datos de sus situaciones e indagar sobre sus cosmologías.

Esta tesis ha querido dar voz a los participantes de los movimientos ecologistas de la alimentación. Mi aportación a la disciplina antropología ecológica ha sido mostrar que también existen movimientos ecologistas de la alimentación, y que tienen pasado. La producción alimenticia ecológico–biodinámica comienza a primeros del siglo XX, y la alimentación vegetariana, que sigue la líder y su grupo naturista, resurge por los setenta, cuando tomaron el camino de una dieta milenaria, mostrando que se puede vivir saludablemente sin comer carnes ni pescado.

En este estudio he descrito y analizado dos maneras de relacionarse y fomentar la concienciación del medio ambiente con respecto a la alimentación. El camino es incierto, pero existe la esperanza en seguir investigando y en el desarrollo de una ciencia con un sentir cognitivo sobre la individualidad animal y su capacidad mediadora, y encontrar caminos para evitar el drástico destino que les depara a perpetuidad el mercado industrial alimenticio, por causa de la imparable promoción de su modelo alimenticio dicotómico. Encontrar otras salidas al determinismo de los poderes financieros alimenticios es hoy una necesidad imperiosa.

Con esta tesis he querido mostrar que existen otros caminos alternativos, para la acción colectiva, para la educación medioambiental. Esta investigación no se acaba aquí, aún existen muchas preguntas, muchos aspectos que aprender e investigar sobre la relación entre alimentación y medioambiente. He iniciado el camino de reconocer junto a otras y otros que el medioambiente está en cada una y cada uno de nosotros si lo vivimos y movemos en relación; por eso las relaciones y las prácticas que cambian la realidad alimenticia.

BIBLIOGRAFÍA

AGUILAR CRIADO, Encarnación (2014): “Los nuevos escenarios rurales: de la agricultura a la multifuncionalidad”. En *Éndoxa: Series Filosóficas*, nº 33. Madrid: UNED, pp. 73-98.

APPADURAI, Arjun (1996): *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Montevideo: Trilce.

ARDENER, Shirley (eds.) (1992): *Persons and Powers. Of Women in Diverse Cultures*. Oxford: Berg Publishers limited.

ARHEM, Kaj (2001): “La red cósmica de la alimentación. La interconexión de humanos y naturaleza en el noroeste de la Amazonia”. En Philippe Descola, Gísli Pálsson (eds.), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp.214-236). México: Siglo XXI.

AUGE, Marc (2007): *El oficio de antropólogo. Sentido y libertad*. Barcelona: Gedisa.

BACHELARD, Gaston [1948] (2000): *la formación del espíritu científico*. México: Siglo XXI Editores.

BARO MUNUERA, Empar (2012): *Trobar una llum dins la fosca. La dieta que us manté a peu dret. Experiències d’una persona que menja diferent del que és normal*. Impressió: Publidesa.

BATESON Gregory ([1958] (1990): *Naven. Un ceremonial Iatmul*. Madrid: Júcar.

BATESON. Gregory [1972] (1998): *Pasos hacia una ecología de la mente. Una aproximación revolucionaria a la autocomprensión del hombre*. Argentina: Lohlé-Lumen.

BATESON, Gregory; BATESON, Mary Catherine (1989): *El temor de los ángeles*. Barcelona: Gedisa.

BAUMAN, Zygmunt (2001): *La sociedad individualizada*. Madrid: Cátedra.

BAUMAN, Zygmunt (2002): *Modernidad líquida*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

BAUMAN, Zygmunt (2007): *Tiempos líquidos. Vivir en una época de incertidumbre*. Barcelona: Tusquets Editores.

BECK, Ulrich (1997): *¿Que es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización*. Barcelona: Paidós.

BECK, Ulrich (1998): *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Paidós.

BECK, Ulrich (2000): *Un nuevo mundo feliz. La precariedad del trabajo en la era de la globalización*. Barcelona: Paidós.

BERTRAN TARRES, Marta; CABALLERO NAVAS, Carmen; CABRE I PAIRET, Montserrat; RIVERA GARRETAS, María-Milagros; VARGAS MARTINEZ, Ana (2000): *De dos en dos: Las prácticas de creación y recreación de la vida y la convivencia humana*. Madrid: horas y HORAS.

BOSCH PARERAS, Anna (2010): *Mujeres que alimentan la vida. Selección de textos (1996-2008)*. Barcelona: Icaria Antrazyt.

BOURDIEU, Pierre (1990): "La 'juventud' no es más que una palabra". En *Sociología y Cultura* (pp. 119 – 127). México: ed. Grijalbo.

BOURDIEU, Pierre (1998): *La distinción, criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.

BOURDIEU, Pierre (2000a): *La dominación masculina*. Barcelona: Anagrama.

BOURDIEU, Pierre (2000b): *Los usos sociales de la ciencia*. Buenos aires: Ediciones Nueva Visión.

BOURDIEU, Pierre; PASSERON, Jean-Claudet; CHAMBOREDON, Claudet [1973] (2003): *El oficio de sociólogo: presupuestos epistemológicos*. Madrid: Siglo XXI.

BRANDER, Michael (2003): *Eve Balfour Founder of the Soil Association The voice of the Organic Movement. A Biography*. Great Britain: The Gleneil Press.

BROWNE, Janet (2007): *La historia del origen de las especies de Charles Darwin*. Barcelona: Random House Mondadori.

BUNGE, Mario (1981): *Materialismo y ciencia*. Barcelona: Ariel.

BUTLER, Judith (2007): *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad*. Barcelona: Paidós.

BUTLER, Judith (1993): *Bodies that matter. On the discursive limits of "sex"*. London: Routledge.

CABALLERO NAVAS, Carmen (1999): *Las mujeres en la medicina hebrea medieval. El libro de maor de mujeres, o el "libro del régimen de las mujeres"*. Edición, traducción y estudio. Granada: Tesis doctoral.

CABALLERO NAVAS, Carmen (2000): "Magia: experiencia femenina y práctica de la relación". En Marta Bertran i Tarrés, [et al.], *De dos en dos: Las prácticas de creación y recreación de la vida y la convivencia humana*. Madrid: horas y HORAS.

CABRÉ, Montserrat; ORTIZ, Teresa (2001): *Sanadoras, matronas y médicas en Europa. Siglos XII-XX*. Barcelona: Icaria.

CABRÉ I PAIRET, Montserrat (1999): "Hildegarda de Bingen y la práctica de la autoridad". En *Revista Duoda, Estudis Feministes*, 16, pp. 81-95.

CACHAFEIRO GIL, Raquel (2000): *El libro de caras de árboles, plantas y arbustos*. ISBN: 978-84-607-0759-2.

CAPO, Edenia (1984) [directora]: *Cuadernos de Trofoterapia: ¡Curate! El pimiento y la berenjena curan el reuma, el hígado y la anemia*. Colaboraciones: Federación Naturista vegetariana Española. Año I, nº 4 Julio – Agosto. Barcelona: Instituto de Trofoterapia.

CARRASCO, Silvia (1992): *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*. Bellaterra: Servei de publicacions U.A.B.

CARO BAROJA, Julio; TEMPRANO, Emilio (1985): *Disquisiciones antropológicas* Madrid: Ediciones Istmo.

CARO BAROJA, Julio [1961] (2006): *Las brujas y su mundo* Madrid: Alianza Editorial.

CARSON, Rachel L. [1960] (2005): *Primavera silenciosa*. Barcelona: Editorial Crítica.

CASTELLS, Manuel (1997): *La era de la información Economía, sociedad y cultura. El poder de la identidad*. VOL.II. Madrid: Alianza Editorial.

CÁTEDRA TOMÁS, María (1989): *La vida y el mundo de los vaqueiros de alzada*. Madrid: Siglo XXI.

CÁTEDRA TOMÁS, María (1992): “Introducción”. En Paul Rabinow, *Reflexiones sobre un trabajo de campo en Marruecos* (pp. 9–18). Madrid: Jucar.

CIGARINE, Lia (1994): “La autoridad femenina. Encuentro con Lia Cigarine”. En *Duoda, Revista de Estudios Feministas*, 7, pp. 55-82.

CIGARINE, Lia (1996): *La política del deseo. La diferencia femenina se hace historia*, trad. María-Milagros Rivera Garretas. Barcelona: Icaria.

CIGARINE, Lia (2004): “Libertad relacional”. En *Duoda, Revista de Estudios Feministas* nº 26, pp. 85-91.

CIGARINI, Lia; MURARO, Luisa; RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2008): *El trabajo de las palabras. Una creación inacabada nacida de la relación entre mujeres*. Madrid: horas y HORAS.

CIRLOT, Victoria (2001): “Introducción” y “Epílogo” En *Vida y visiones de Hildegard Von Bingen*. Edición a cargo de Victoria CirLOT. Madrid: Siruela.

COHEN, Claudine (2011): *La mujer de los orígenes*. Madrid: Cátedra.

COLBIN ROBIN, Annemarie (1993): *El poder curativo de los alimentos*. Barcelona: Book.

COLLIER, Jane F; YANAGISAKO, Sylvia J. (1987): *Gender and kinship: essays toward a unified analysis*. Stanford, California: Stanford University Press.

- COLOMER, Laila; PICAZO, Marina; GONZÁLEZ MARCÉN, Paloma; MONTÓN Sandra (compiladoras.) (1999): *Arqueología y teoría feminista*. Barcelona: Icaria Antrazyt.
- COMAS D' ARGEMIR, Dolors (1998): *Antropología económica*. Barcelona: Ariel.
- COMELLES, Josep M^a; MARTÍNEZ Hernáez, Ángel (1993): *Enfermedad, cultura y sociedad. Un ensayo sobre las relaciones entre la Antropología Social y la Medicina*. Madrid: Eudema.
- COMMONER, Barry (1971): *Ciencia y Supervivencia*. Barcelona: Plaza & Janes.
- COMMONER, Barry (1973): *El círculo que se cierra*. Barcelona: Plaza & Janes.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús (1993): *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNAIZ, Mabel (2005): *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- CRUMLEY, Carole L. (1994): "Historical Ecology: a Multidimensional Ecological Orientation". En *Historical Ecology: Cultural Knowledge and Changing Landscapes*, ed. C.L. Crumley, (pp. 1-16). Santa Fe: School of American Research Press.
- CUEVAS FERNÁNDEZ, Olga Sorles (2002): *El equilibrio a través de la alimentación. Sentido común, ciencia y filosofía oriental*. Impresión: Sorles, S.L.
- CHILDS, Gilbert (2000): *Rudolf Steiner vida y obra*. Edición autorizada por Floris Books. Buenos Aires: Editorial Antroposófica.
- DAGALIER, Pierre (2000): *Une économie responsable pour une agriculture vivante. Essai d'économie alternative*. Mouvement de Cultura Bio-Dynamique- Terre ferme.
- DEL MÁRMOL CARTAÑÁ, Camila (2006): "Escenificando tradiciones: una aproximación a los usos del pasado cántaro en los pirineos catalanes." En Joan Frigolé i Reixac Xavier Roigé i Ventura (coord.), *Globalización y localidad: perspectivas etnográficas*: Universitat de Barcelona, Facultat de Geografia e Historia.
- DESCOLA, Philippe (1993): *Les lances du crépuscule. Relations Jivaros. Haute Amazonie*. Paris: Plon.
- DESCOLA Philippe, PÁLSSON, Gísli, (ed.) [1996] (2001): *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*. México: Siglo XXI.
- DESCOLA, Philippe (2003): *Antropología de la Naturaleza*. Instituto Francés de Estudios Andinos. Lima: Lluvia Editores.
- DE VITA, Antonia (2004): *Imprese amore e di denaro Creazione sociale e filosofia de lla formzione*. Milano: Guerine científica.
- DEVILLARD, Marie José (2004) "Antropología social, enfoques (auto) biográficos y vigilancia epistemológica". En *Revista de antropología Social* 13, pp.161- 184.

DÍAZ CRUZ, Rodrigo (1997): “La vivencia en circulación. Una introducción a la antropología de la experiencia” En *Alteridades*, Vol. 7, Iztapala México: Universidad Autónoma Metropolitana –Núm. 13, pp. 5-15.

DÍAZ CRUZ, Rodrigo (1998): *Archipiélago de rituals*. Barcelona: Anthropos.

DÍAZ DE RADA, Ángel (2010): *Cultura, antropología y otras tonterías*. Madrid: Trotta.

DÍAZ MADERUELO, Rafael (2006): “Alimentos disfrazados. De la metáfora al fraude”. En *Política y sociedad*. Madrid: Vol.43, nº 2, pp. 177-198.

DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia (2005): “La modernidad alimentaria debates actuales en la Sociología de la Alimentación. En *Revista de Sociología (RIS)* Tercera Época nº 40, Enero-Abril, pp. 47-78.

DICCIONARIO DE RELACIONES INTERCULTURALES DIVERSIDAD Y GLOBALIZACIÓN (2007). Ascensión Barañano; José Luis García; María Cátedra; Marie J Devillard. (eds.): Madrid: Editorial Complutense.

DICCIONARIO DE SOCIOLOGÍA (2006). Salvador Giner, Emilio Lamo de Espinosa y Cristóbal Torres (eds.). Madrid: Alianza Editorial.

DICCIONARIO MARIA MOLINER (2002). Madrid: Editorial Gredos. 2 v.

DIETZ, Gunter (2003): *Multiculturalismo, interculturalidad y educación: una aproximación antropológica*. Granada, México: EUG- CIE.

DIOTIMA (1987): *El pensiero della differenza sessuale*. Milán: La tartaruga.

DIOTIMA (2009): *La mágica fuerza de lo negativo*. horas y HORAS, Madrid.

DOUGLAS, Mary [1970] (1988): *Símbolos naturales*. Madrid: Alianza Editorial.

DOUGLAS, Mary [1966] (1991): *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Siglo XXI.

DOUGLAS, Mary [1985] (1996): *La aceptabilidad del riesgo según las ciencias sociales*. Barcelona: Paidós.

DUBAN, François (2000): *L'écologisme aux États – Unis: histoire et aspects contemporains de L'environnementalisme américain*. Paris: L'Harmattan.

DUMONT, René (1973) *La utopía o la muerte* Madrid: Villalar.

DYSON, James A. (2006): “Prólogo”. En Rudolf Steiner *Teorías de los sentidos* (pp. 29-63). Madrid: Editorial Rudolf Steiner.

EHRlich, Paul (1968): *The Population Bomb*. Nueva York: Ballantine.

ELLEN, Roy F (2001): “La geometría cognitiva de la naturaleza. Un enfoque contextual”. En Philippe Descola, Gísli Pálsson (eds.) *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp. 124-146). México: Siglo XXI.

- ERKOREKA, Antón (1993): "Medicina Popular" En *Diccionario temático de antropología*. Barcelona: Editorial Boixareu Universitaria 2ª Edición pp. 416-420.
- ESCOBAR, Arturo (1999): *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología cultural*. Bogotá: ICAN.
- FELDMANN, Christian (2009): *Hildegarda De Bingen, una vida entre la genialidad y la fe*. Barcelona: Herder Editorial.
- FEMENÍAS, María Luisa (compiladora) (2005): *Perfiles del feminismo Iberoamericano 2*. Buenos Aires: Catálogos.
- FERNÁNDEZ ROMERO, Diana (2012): *Destrucción y reconstrucción de la identidad de mujeres maltratadas: Análisis de discursos autobiográficos y de publicidad institucional*. Madrid: Tesis doctoral Universidad Complutense.
- FISCHLER, C. (1995): *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- FLORIN, Xavier (2001): *Tu jardín. Cultivar en armonía con la luna y el cielo*. Madrid: Susaeta Ediciones.
- FOUCAULT, Michael (1991): *Saber y verdad*. Madrid: Piqueta.
- FOUCAULT, Michel (1990): *La vida de los hombres infames*. Madrid: Piqueta.
- FOUCAULT, Michael (1981): "La gubernamentalidad". En Robert Castel [et al.] *Espacios de poder* Madrid: Las Ediciones de la Piqueta.
- FOUCAULT, Michel (2005): *Historia de la sexualidad. Tomo III. El cuidado de sí*. Madrid: Siglo XXI.
- FOX KELLER, Evelyn (2000): *Lenguaje y vida. Metáforas de la biología en el siglo XX*. Buenos Aires: Manantial.
- FRANZÉ, Adela (2002): *Lo que Sabía no Valía. Escuela, Diversidad e Inmigración*. Madrid: Consejo Económico y Social (CM).
- FRIEDMAN Jonathan (1979): Hegelian Ecology: between Rousseau and the world Spirit". En P.C. Burnham y R. F. Ellen (eds.), *Social and Ecologic Systems*. Londres: Academic Press.
- FRIEDMAN Jonathan (2003): "Los liberales del champagne y las nuevas clases peligrosas: reconfiguraciones de clase, identidad y producción cultural". En José Luis García y Ascensión Barañano (Eds.), *Culturas en contacto. Encuentros y desencuentros* (161-197). Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- FRIEDMAN Jonathan (2007): "Globalización y antiglobalización" En Ascensión Barañano; José Luis García; María Cátedra; Marie J Devillard (eds.), *Diccionario de relaciones interculturales. Diversidad y globalización* (pp. 170-173). Madrid: Editorial Complutense.
- FRIGOLÉ i REIXAC, Joan (2006): "Globalización y producción de localidad en un valle del Alt Urgell. Modelo interpretativo y síntesis etnográfica". En Joan Frigolé i

Reixac Xavier Roigé i Ventura (coord.) *Globalización y localidad: perspectivas etnográficas*. Editores: Universitat de Barcelona, Facultad de Geografía e Historia.

GARCÍA CANCLINI (1999): *La globalización imaginada*. Barcelona: Paidós.

GARCÍA CANCLINI, Néstor (2002): *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Barcelona: Paidós.

GARCÍA CANCLINI, Néstor (2007): "Alteridad". En Ascensión Barañano; José Luis García; María Cátedra; Marie J Devillard (eds.), *Diccionario de relaciones interculturales. Diversidad y globalización* (pp. 7-10). Madrid: Editorial Complutense.

GARCÍA GARCÍA, José Luis (1996): "El análisis del discurso en la Antropología Social". En José Luis García García, (coord.) *Etnolingüística y análisis del discurso*. Zaragoza: VII FAAEE.

GARCÍA GARCÍA, José Luis (2000): "Informar y narrar: el análisis de los discursos en las investigaciones de campo" *Revista de Antropología Social* 9.

GARCÍA GARCÍA, José Luis (2006): "La construcción de la mala fama de la prejubilación entre los mineros. Imágenes de rechazo y hechos del contexto social" *Revista de Antropología Social* 15, pp. 63-84.

GARCÍA JORBA, Juan M. (2000): "Diarios de campo", Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas, pp. 11-40.

GARCÍA OLMEDO, Francisco (2009): "La biodiversidad invisible". En Revista de libros en <http://www.revistadelibros.com/articulos/la-biodiversidad-de-wilson-a-venter>. Segunda época. Consultado junio 2015.

GARCÍA SELGAS, Fernando J. (2007): "Posmodernidad". En Ascensión Barañano; José Luis García; María Cátedra; Marie J. Devillard. *Diccionario de relaciones interculturales. Diversidad y globalización*. pp.303-306. Madrid: Editorial Complutense.

GARÍ, Blanca (Edición y traducción) (2005): *El espejo de las almas simples. Margarita Porete*. Madrid: Ediciones Siruela.

GARRIDO VALERO, María Soledad (coord.) "Normativas de Agricultura Orgánica para Iberoamérica". *Recomendaciones y estrategias para desarrollar la agricultura ecológica en Iberoamérica*. Proyecto XIX.4 de CYTED sobre. ISBN 84-96023-39-7.

GEERTZ, Clifford [1973] (1989): *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.

GENNEP, Arnold Van [1909] (1986): *Los ritos de Paso. Estudio sistemático de las ceremonias de puerta y del umbral, de la hospitalidad*. Madrid: Taurus.

GIDDENS, Anthony [1990] (2004): *Consecuencias de la modernidad*. Madrid: Alianza Editorial.

GIDDENS, Anthony (2000): *Un mundo desbocado. Los efectos de la globalización en nuestras vidas*. Madrid: Taurus.

GIDDENS, Anthony, HUTTON, Will (2001): *En el límite. La vida en el capitalismo global*. Barcelona: Tusquets editores.

- GIMÉNEZ ESPINOSA, Didac (2011) *Libro de Memorias de la familia de Gerusa y Dúnia*” Edicions a petició, S.L., www. edicionsapeticio.com - Girona: D.L. B-41242-2011.
- GOODALL, Jane (2007): *Otra manera de vivir. Cuando la comida importa*. Barcelona: Lumen.
- GOETHE, Johann Wolfgang (1997): *Teoría de la naturaleza*. Madrid: Editorial Tecnos.
- GOODY, Jack (1995): *Cocinas, cocina y clases*. Barcelona: Gedisa.
- GRACIA ARNÁIZ, Mabel (1996): “El decalage entre el discurso del informante y sus prácticas: El caso de la alimentación” En José Luis García García (coord.), *Etnolingüística y análisis del discurso*. Zaragoza: VII FAAEE.
- GRACIA ARNÁIZ, Mabel (2005): “Maneras de comer hoy: comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas”. *Revista Internacional de Sociología* 40, pp. 159- 182.
- GUASCH, Oscar (1997): *Observación participante. Cuadernos metodológicos*. Madrid: CIS.
- GUBER, Rosana [1991] (2004): *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós.
- GUBER, Rosana (2011): *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos aires: Siglo XXI.
- HAMMERSLEY, Martín y ATKINSON, Paul (2003): *Etnografía. Métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- HARAWAY, Dona (1995): *Ciencia, cyborgs y mujeres. La reinención de la naturaleza*. Madrid: Cátedra.
- HARRIS, Marvin (1989): *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- HARRIS, Marvin [1968] (1987): *El desarrollo de la teoría antropológica. Una historia de las teorías de la cultura*. Madrid: SXXI.
- HARVEY, David (1998): *La condición de la posmodernidad. Investigación sobre los orígenes del cambio cultural*. Buenos aires: Amorrortu Editores.
- HERAS GONZALEZ, Purificación (2002): “De enfermera a antropóloga: la experiencia de una transformación”. En Anastasia Téllez Infantes (coord.), *Técnicas de investigación en antropología. Experiencias de campo* (pp. 81–109). Elche: Universidad Miguel Hernández.
- HILDEGARDA DE BINGEN (2001): *Vida y visiones de Hildegard Von Bingen*, Victoria Cirlot traducción y estudio. Madrid: Siruela.
- HILL, Julia Butterfly (2001): *El legado de Luna: la historia de una mujer, una secuoya y la lucha por salvar el bosque*. Barcelona: RBA.

- HOLDEN, Edith (1980): *La joia de viure la nature*. Barcelona: Blume.
- HORNBORG, Alf (2001): "La ecología como semiótica. Esbozo de un paradigma contextualista para la ecología humana". En Philippe Descola, Gísli Pálsson (eds.), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp. 60-78). México: Siglo XXI.
- HOWELL, Signe (2001): "¿Naturaleza en la cultura o cultura en la naturaleza? Las ideas Chewong sobre los 'humanos' y otras especies". En Philippe Descola y Gísli Pálsson (eds.), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp.149-168). México: Siglo XXI.
- IBÁÑEZ, Jesús (1979): *Más allá de la sociología. El Grupo de Discusión, técnica y crítica*. Madrid: Siglo XXI.
- INGOLD, Tim (1988): *What is an Animal?* London: Unwin Hyman Ltd.
- INGOLD, Tim (2001): "El forrajero óptimo y el hombre económico". En Philippe Descola, Gísli Pálsson, (eds.), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp. 37-59). México: Siglo XXI.
- IRIGARAY, Luce (1981): *Ese sexo que no es uno*. Madrid: Saltes.
- IRIGARAY, Luce (1985): *Ethique de la différence sexuelle*. París: Les Éditions de Minuit.
- ITOSHI TAMURA [1973] (1993): *Macrobiótica Salud- Vigor- Longevidad. Un logro cierto*. Buenos aires: Editorial Kier.
- JIMÉNEZ COLMENERO, Francisco (2005): "Estrategias tecnológicas de optimización de componentes para el desarrollo de productos cárnicos funcionales". En Francisco Sánchez Muñiz; Francisco Jiménez Colmenero; Begoña Olmedilla Alonso (eds.). *Derivados cárnicos funcionales: Estrategias y perspectivas* (pp. 65-76) F.E.N. (CSIC). Ciudad Universitaria.
- JAKOBSON, Roman (1956): "Two aspects of Language and Two Types of Aphasic Disturbances". En R. Jakobson y M. Halle, *Fundamentals of Language* (pp. 97-143), Le Hage: Mouton.
- JOCILES RUBIO, María Isabel (1997): "Nigel Barley y la investigación etnográfica" En *Política y Sociedad*, 24, Madrid, pp. 97-120.
- JOCILES RUBIO, María Isabel (1999a): "Las técnicas de investigación en antropología: mirada antropológica y proceso etnográfico". *Gazeta de Antropología* 15. pp. 1-15.
- JOCILES RUBIO, María Isabel (1999b): "Observación participante y distancia antropológica". En *Revista de dialectología y tradiciones populares*, tomo LIV, cuaderno segundo, pp. 5-58.
- JOCILES RUBIO, María Isabel, RIVAS RIVAS, Ana María (2000): "la práctica de la investigación etnográfica" *Revista de antropología social*, 9, pp. 9-16.
- JOCILES RUBIO, María Isabel (2002): "Contexto etnográfico y uso de las técnicas de investigación en antropología". En I. de la Cruz (coord.), *Introducción a la antropología para la intervención social* (pp. 85-120). Valencia: Tirant lo Blanch.

JOCILES RUBIO, María Isabel (2006): “La imposición de los puntos de vista durante la entrevista etnográfica” En *Antropología Portuguesa* 22/23, pp. 9-40.

JOLY, Nicolas (2010): *Comprender el vino, la viña y la biodinámica*. Estella Navarra: La fertilidad de la tierra Ediciones.

JOURDAN, Clara (1999): “El sentido de un tesoro como vocabulario de la política”. En *DUODA Revista d’Estudis Feministes*, 16.

JOURDAN, Clara (2010): *La política del Desiderio*; libro y DVD. Milano: Libreria delle donne L’altravista.

KUSHI, Michio (2001): *El libro de la macrobiótica. Completo tratado sobre dieta y ejercicios macrobióticos*. Madrid: Editorial Edaf.

LACHMAN, Gary (2012): *Rudolf Steiner. Introducción a su vida y a su obra*. Girona: Ediciones Atalanta.

LAGARDE, Marcela (2000): *Claves feministas para la autoestima de las mujeres*. Madrid: horas y HORAS.

LAGARDE, Marcela (2005): *Para mis socias de la vida*. Madrid: Editorial horas y HORAS.

LANDAU, Rom (1977): “La verdad oculta: Rudolf Steiner”. En *Dios es mi aventura*. Buenos Aires: Editorial Dédalo.

LANFRANCONI Claudia, FRANK Sabine (2009): *Las mujeres que aman las plantas*. Madrid: Maeva Ediciones.

LA FERTILIDAD DE LA TIERRA Revista trimestral de agricultura ecológica (2007): N°30 Otoño SL. Tafalla, Navarra: A & B D.L.

LATOUR, Bruno, Woolgar, S. [1979] (1995): *La vida en el laboratorio. La construcción de los hechos científicos*. Madrid: Alianza.

LATOUR, Bruno (1993): *Nunca hemos sido modernos. Ensayo de antropología simétrica*. Madrid: Debate.

LAVE Jean (1993): “The practice of Learning”. En Seth Chaiklin, Jean Lave (eds). *Understanding Practice: Perspectives on Activity and Context* Cambridge: Cambridge University Press. .

LIBRERÍA DE MUJERES DE MILÁN (2006): “El final del patriarcado. Ha ocurrido, y no por casualidad”. En *La cultura patas arriba. Selección de la revista 'Sottosopra' (1973- 1996, (pp. 185- 225), trad. de María-Milagros Rivera Garretas, Madrid: horas y HORAS.*

LIBRERÍA DE MUJERES DE MILÁN (2004): *No creas tener derechos. La generación de la libertad femenina en las ideas de vivencias de un grupo de mujeres*, trad. M. Cinta Montagud Sancho y Anna Bofill. Madrid: horas y HORAS.

LIEVEGOED, Bernard [1950] (1998): *La acción de los planetas en los cultivos y en el hombre*. Madrid: Editorial Rudolf Steiner.

- LINDENBERG Christoph (2000): *Biografía de Rudolf Steiner*. Buenos Aires: Antroposófica.
- LÓPEZ COIRA, Miguel (1991): “La influencia de la ecuación personal en la investigación antropológica o la mirada interior”. En María Cátedra (ed.), *Los españoles vistos por los antropólogos* (pp. 187-222). Barcelona: Júcar.
- LÓPEZ MATARÍN, Encarnación (2008): “Ideologías y prácticas alimenticias en la conformación de una colectividad naturista” Tesis de Diploma de Estudios Avanzados, Dpto. Antropología Social, Fac. CC. Políticas y Sociología, Universidad Complutense de Madrid (inédito).
- LÓPEZ MATARÍN, Encarnación (2008): “Lo que me enseñó mi madre”. En M^a Milagros Montoya Ramos, *Enseñar: una experiencia amorosa* (p.10). Madrid: Sabina editorial.
- MAFFESOLI, Michel (1993): *El conocimiento ordinario. Compendio de Sociología*. México: FCE.
- MALINOWSKI, Bronislaw [1922] (1986): *Los argonautas del Pacífico occidental*. Barcelona: Planeta.
- MARCUS, George (1991): “la escritura etnográfica y la carrera antropológica”. En *Retóricas de la Antropología*. Madrid: Júcar.
- MARTI-HENNEMBERG, Jordi (1996): “El excursionismo, entre la ciencia y la estética” *Mundo científico*. Noviembre, 173, pp. 962-969.
- MARTÍN CASARES, Aurelia (2006): *Antropología del género. Culturas, mitos y estereotipos sexuales*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- MARTINENGO Marirì, POGGI, Claudia, SANTINI Marín, TAVERNINI, Luciana, MINGUZZI, Laura (2000): *Libres para ser. Mujeres creadoras de cultura en la Europa Medieval*. Madrid: Narcea.
- MARTÍNEZ ALIER, Juan (1992): *De la economía ecológica al ecologismo popular*. Barcelona: Icaria.
- MARTÍNEZ, Ángel (1996): “Antropología de la salud, una aproximación genealógica”. En Joan Prat y Ángel Martínez (eds.) *Ensayos de antropología cultural* (pp. 369–381). Barcelona: Ariel.
- MARTÍNEZ, Ángel (2008): *Antropología médica. Teorías sobre la cultura, el poder y la enfermedad*. Barcelona: Anthropos Editorial.
- MATTIÉ Mailer (2012): “La crisis según Simone Weil. El fin que justifica los medios de la economía”. Consultado 6 enero 2015. En <http://www.institutosimoneweil.net/>
- MAUSS, Marcel [1935] (1979) “Técnicas y movimientos corporales”. En *Sociología y Antropología* (pp. 337-354). Madrid: Editorial Tecnos.
- MAUSS, Marcel [1935] (1979): *Sociología y Antropología*. Madrid: Editorial Tecnos.

- MAUSS; Marcel (2006): *Manual de Etnografía*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- MAUSS; Marcel [1925] (2009): *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz.
- MEAD, Margaret, [1972] (1994): *Experiencias personales y científicas de una antropóloga*. Barcelona: Ediciones Paidós Ibérica.
- MENDIOLA Ignacio (2006): *El jardín biotecnológico: Tecnociencia, transgénicos y biopolítica*. Madrid: Los Libros de la Catarata.
- MENENDEZ, Eduardo (2002): *La parte negada de la cultura. Relativismo, diferencias y racismo*. Barcelona: Ediciones Bellaterra.
- MERLEAU-PONTY, Maurice (1985): *Fenomenología de la percepción*. Barcelona: Planeta.
- MIES, María, SHIVA, Vandana (1996): “La seguridad alimentaria en manos de las mujeres. El llamamiento de Leipzig”. *Ecología Política*, nº120.
- MIES, María, SHIVA, Vandana (1997): *Ecofeminismo. Teoría, crítica y perspectivas*. Barcelona: Icaria.
- MIES, María, SHIVA Vandana (1998): *La praxis del ecofeminismo. Biotecnología, consumo y reproducción*. Barcelona: Icaria Antrazyt.
- MONCÓ, Beatriz (2011): *Antropología del género*. Madrid: Síntesis.
- MONREAL REQUENA, Pilar (2014): “Pobreza y exclusión social en Madrid: Viejos temas y nuevas propuestas.” En *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*. Volumen 9, Número 2, Mayo – Agosto, pp. 163 – 182.
- MOSTERÍN, Jesús (1998): *¡Vivan los animales!* Madrid: Editorial Debate.
- MURARO, Luisa [1985] (1997): *Guillerma y Maifreda*. Historia de una herejía feminista. Barcelona: Ediciones Omega.
- MURARO, Luisa (1994): *El orden simbólico de la madre*. Madrid: horas y HORAS.
- MURARO, Luisa (1996): “Diótima comunidad”. En *Traer al mundo el mundo. Objeto y objetividad a la luz de la diferencia sexual* (pp. 225-233). Barcelona: Icaria.
- MURARO, Luisa (2001): “Más mujeres que feministas”. En *Duoda. Revista d'Estudis Feministes* Número 21, pp. 27-34.
- MURARO, Luisa (2005): “Feminismo y política de las mujeres”. En *Duoda. Revista d'Estudis Feministes* Número 28, pp. 39-47.
- MURARO, Luisa (2006): *El dios de las mujeres*. Madrid: horas y HORAS.
- MURARO, Luisa (2013): *La indecible suerte de nacer mujer*. Madrid: Narcea.

- NOTHNAGEL Detlev (2001): “La reproducción de la naturaleza en la física actual de alta energía”. En Philippe Descola; Gísli Pálsson, (eds.), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp. 295- 315). México: Siglo XXI.
- NOVÁS, Antón (2005): *El hambre en el mundo y los alimentos transgénicos*. Madrid: Catarata.
- OHSAWA, Georges; SAKURAZAWA, Nyoiti (2006): *El libro de la vida macrobiótica*. Uruguay: Publicaciones Gea.
- PALACIOS RAMÍREZ, José (2004): “Dilemas ecológicos- culturales en torno al café en la sierra mexicana”. En *Gazeta de antropología* nº 20, pp. 20- 24.
- PÁLSSON Gísli (2001): “Relaciones humano-ambientales. Orientalismo, Paternalismo, y Comunismo”. En: Philippe, Descola, Gísli Pálsson, (eds.) *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp. 80-100). México: Siglo XXI.
- PATEMAN, Carol (1996): “Críticas feministas a la dicotomía público/privado”. En Carme Castells (Comp.), *Perspectivas feministas en teoría política*. Barcelona: Paidós.
- PEIRCE, S. Charles, (2008): *El Pragmatismo*. Madrid: Ediciones Encuentro.
- PERÉZ GALÁN, Beatriz (2003): “Género y desarrollo”. En *Colección Pedagógica Universitaria* 40, Julio–diciembre, pp. 1-11.
- PETRAS, James VELTMEYER, Henry (2007): *Imperio con imperialismo: La dinámica globalizante del capitalismo neoliberal*. México: Siglo XXI.
- PORETE, Margarita (2005): *El espejo de las almas simples*. Edición y traducción Blanca Garí. Madrid: Siruela.
- PRAT, Joan; MARTÍNEZ Ángel (editores) (1996): *Ensayos de Antropología Cultural*, Barcelona: Ariel.
- PRAT, Joan (1997): *El estigma del extraño*. Un ensayo antropológico sobre sectas religiosas. Barcelona: Ariel.
- QUINTERO MORÓN, Victoria (2003): “El patrimonio intangible como instrumento para la diversidad cultural ¿una alternativa?”. En Carrera y Gunter Dietz, (coord.), *Patrimonio inmaterial y gestión de la diversidad* (pp. 68-83). Sevilla: IAPH.
- RAMÍREZ BARRETO, Ana Cristina (2009): *De humanos y otros animales*. México: Editorial Dríada.
- RAMÍREZ BARRETO, Ana Cristina (2010): “Ontología y Antropología de la interanimalidad. Merleau- Ponty desde la perspectiva de Tim Ingold.” *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*. Volumen 5, Número 1, pp. 32-57.
- RAPPAPORT, Roy A [1968] (1987): *Cerdos para los antepasados. El ritual en la ecología de un pueblo de Nueva Guinea*. Madrid: Siglo XXI.
- RAPPAPORT, Roy A [1979] (2001): *Ritual y religión en la formación de la humanidad*. Madrid: Cambridge University Press.
- RAY, Sumana (1998): *cocina india vegetariana*. Barcelona: Konemann.

- REICH, Charles (1971): *El reverdecer de América*. Buenos Aires: Emecé.
- RICH, Adrienne (2010): *Sobre mentiras, secretos y silencios*. Madrid: horas y HORAS.
- RICHARDS, Paul; RUIVENKAMP, Guido (2001): “Nuevas herramientas para la convivialidad, sociedad y biotecnología”. En Philippe Descola; Gísli Pálsson, (eds.) *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp. 316-340). México: Siglo XXI.
- RIECHMANN, Jorge (1999): *Argumentos recombinantes sobre cultivos y alimentos transgénicos* / prólogo de Andrés Moya. Publicación Madrid: Departamento Confederal de Medio Ambiente de CC.OO.
- RIECHMANN Jorge (2000a): *Cultivos y alimentos transgénicos: una guía práctica*, prólogo de Ramón Folch. Madrid: Los libros de la catarata.
- RIECHMANN, Jorge, (2000b): *Una ética de la tierra Aldo Leopold*. Madrid: Catarata.
- RIECHMANN, Jorge (2005): *Todos los animales somos hermanos*. Madrid: Catarata.
- RITTELMAYER, Friedrich, (2008): *El encuentro de mi vida con Rudolf Steiner*. Buenos Aires: Editorial Antroposófica.
- RIVAL, Laura (2001): “Cerbatanas y lanzas. La significación social de las elecciones tecnológicas de los huarani”. En Philippe Descola, Gísli Pálsson (eds.), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas* (pp. 169-191). México: Siglo XXI.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (1990): *Textos y espacios de mujeres. Europa, siglo IV-XV*. Barcelona: Icaria.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (1994): *Nombrar el mundo en femenino*. Barcelona: Icaria.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (1996): *El cuerpo indispensable. Significados del cuerpo de mujer*. Madrid: horas y HORAS.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2000a): “Prólogo” En Marià MARTINENGO et alie. *Libres para ser. Mujeres creadoras de cultura en la Europa Medieval*. Madrid: Narcea.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2000b): “Una cuestión de oído de la historia de la estética de la diferencia sexual”. En Marta Bertran i Tarrés, [et al.], *De dos en dos: Las prácticas de creación y recreación de la vida y la convivencia humana*. Madrid: horas y HORAS
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2003a): *Mujeres en relación. Feminismo 1970- 2000*. Barcelona: Icaria.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2003b): “Historia de una relación sin fin: la influencia en España del pensamiento italiano de la diferencia sexual (1987-2002)”. En *Duoda, Revista d’Estudis Feministes*. nº 24, pp. 19- 37.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2005): *La diferencia sexual en la historia*. Universitat de València.

- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2006): “La Política sexual” En María-Milagros Rivera Garretas (coord.), *Las relaciones en la historia de la Europa Medieval* (pp.139-197) Valencia: Tirant Lo Blanch.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2010): *La universidad fértil. Mujeres y hombres, una apuesta política*. Barcelona: Editorial Octaedro.
- RIVERA GARRETAS, María-Milagros (2012): *El amor es el signo. Educar como educan las madres*. Madrid: Sabina Editorial.
- ROEL, Virgilio (1998): *La Tercera Revolución Industrial y la era del conocimiento*. Fondo Editorial UNSM. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, Juan. O, (1986): “Modelos procesuales en antropología ecológica y económica” *Agricultura y Sociedad*, 40, pp. 99- 124.
- SÁNCHEZ RON, José Manuel (2005): “Prefacio”. En Rachel L. Carson *Primavera silenciosa* (pp.7-8). Barcelona: Editorial Crítica Biblioteca de bolsillo.
- SÁNCHEZ ROMERO, Margarita (ed.) (2007): *Arqueología de las mujeres y de las relaciones de género*. En *Complutum* 18, Madrid: Publicaciones de la Universidad Complutense. pp. 119. ISSN: 1131-6993.
- SANDIFER, Jon (2001): *Macrobiótica. Guía de la macrobiótica para principiantes Fundador de la Asociación de Macrobióticos de Gran Bretaña*. Madrid: Arcano Books.
- SAHLINS, Marshall [1974] (1983): *Economía de la edad de piedra*. Barcelona: Akal.
- SAHLINS, Marshall [1976] (2006): *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Barcelona: Gedisa.
- SANMARTÍN ARCE, Ricardo (1992): *Identidad y creación. Horizontes culturales e interpretación antropológica*. Barcelona: Humanidades.
- SANMARTÍN ARCE, Ricardo (1999a): *Valores culturales*. Granada: Ed. Comares.
- SANMARTÍN ARCE, Ricardo (1999b): “Confesiones de conversión. Dolor, valor y cultura”. En *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*. Tomo LIV, Cuaderno Primero Madrid: CSIC. pp. 291-306.
- SANMARTÍN ARCE, Ricardo (2000): “La entrevista en el trabajo de campo”. En *Revista de Antropología Social*, 9, pp.105-126.
- SANMARTÍN ARCE, Ricardo (2003): *Observar, escuchar, comparar, escribir. La práctica de la investigación cualitativa*. Barcelona: Ariel.
- SANTAMARINA CAMPOS, Beatriz (2003): *Naturalizar la cultura, normalizar la naturaleza: Institucionalización y resistencia en la construcción social del medioambiente*. Tesis Doctoral. Madrid: Universidad Complutense.
- SANTAMARINA CAMPOS, Beatriz (2005): “Una aproximación al Patrimonio cultural”. En Hernández Martí, Gil Manuel [et al.], *La memoria construida: patrimonio cultural y modernidad* (pp. 21-51). Valencia: Tirant lo Blanch.

- SANTAMARINA CAMPOS, Beatriz (2006): *Ecología y poder*. Madrid: Catarata.
- SANTAMARINA CAMPOS, Beatriz (2007): “Mezcla y disolución: Priones y clones”. En *Intersticios: Revista Sociológica de Pensamiento Crítico*. Vol. 1.
- SANTAMARINA CAMPOS, Beatriz (2008): “Antropología y medio ambiente: revisión de una tradición y nuevas perspectivas de análisis en la problemática ecológica”. En *AIBR, Revista de Antropología Iberoamericana*, 3 (2), pp. 144-184.
- SAU, Victoria (1990): *Diccionario ideológico feminista*. Barcelona: Icaria.
- SCHUMACHER Ernst Friedrich [1973] (1990): *Lo pequeño es hermoso*. Madrid: Hermann Blume.
- SEGURA GRAIÑO, Cristina: (2008) “La Historia sobre las mujeres en España”. En *eHumanista*: Volume 10, pp. 274-292.
- SEVILLA GUZMÁN, Eduardo (1979): *La evolución del campesinado en España*. Barcelona: Península.
- SHAPIRO, Irving S.; KAUFMANN, Carl B. (1989): *La tercera revolución americana*. Madrid: Alianza.
- SHIVA, Vandana [1988] (2004): *Abrazar la vida. Mujer, ecología y desarrollo*. Madrid: horas y HORAS.
- SIERRA BRAVO, Restituto (1995): *Tesis doctorales y trabajos de investigación científica*. Madrid: Paraninfo.
- STEINER, Rudolf [1912] 1960): “Anthroposophy and Christianity”. Consultado en junio de 2014. <http://wn.rsarchive.org/GA/GA0155/19120528p01.html>.
- STEINER, Rudolf (1966): *El misterio de los temperamentos*. Buenos aires: Editorial Antroposófica.
- STEINER, Rudolf [1894] (1986): *La filosofía de la libertad*. Madrid: Editorial Rudolf Steiner.
- STEINER, Rudolf [1897] (1989): *Goethe y su visión del mundo* Madrid: Editorial Rudolf Steiner.
- STEINER, Rudolf, [1924] (2001): *Curso sobre agricultura biológico dinámica*. Editorial Rudolf Steiner Madrid
- STEINER, Rudolf [1925] (2002): *El curso de mi vida*. Buenos Aires: Editorial Antroposófica.
- STEINER, Rudolf (2006): *Teoría de los sentidos. Introducción* Madrid: Editorial Rudolf Steiner.
- STOLCKE, Verena (1996): “Antropología del Género”. En Joan Prat y Ángel Martínez (eds.), *Ensayos de antropología cultural* (pp. 335–343). Barcelona: Ariel.
- STOLCKE, Verena (2004): “La mujer es puro cuento: la cultura del género”. En *Estudios feministas, Florianópolis* 12 (2): 264 maio-agosto, pp.77-105.

- STOLCKE, Verena (2011): “Un diálogo con Verena Stolcke”. “La naturaleza y la cultura no son los extremos de un continuum”, entrevista hecha por Montserrat Ventura. Íconos. *Revista de Ciencias Sociales*. Núm. 40, mayo Quito: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales-Sede Académica de Ecuador, pp. 139-147.
- STRATHERN, Marilyn (1992): *After nature; English Kinship in the late Twentieth Century*. Cambridge: Cambridge University Press.
- STRATHERN, Marilyn (1995): “The nice thing about culture is everyone has it”. In: *Shifting Contexts: transformations in anthropological knowledge*. London: Routledge.
- STUART MILL, John [1874] (1998): *La naturaleza*. Madrid: Alianza Editorial.
- SUCARRATS, Meritxell, (2006): “Experiencia local de la economía global. Trabajo, vivienda e identidad en el Pallars Sobirà”. En Joan Frigolé i Reixac y Xavier Roigé i Ventura (coord.), *Globalización y localidad: perspectiva etnográfica*. Editores: Universitat de Barcelona, Facultad de Geografía e Historia.
- TAMURA Itoshi (1993): *Macrobiótica Salud- Vigor- longevidad. Un logro cierto*. Buenos aires: Editorial Ki.
- TOMMASI, Wanda (1987): “La tentazione del neutro”. En *Diotima, Il pensiero della differenza sessuale* (81-103). Milán: LaTartaruga.
- TOMÉ MARTÍN, Pedro (2005): “Ecología cultural y antropología económica” En *Relaciones 102, Primavera, Vol. XXVI*.
- TOMÉ MARTÍN, Pedro (2013): “La construcción política de la desertificación: el desierto que repta” En *Revista de Antropología Social*, 22, pp. 233-261.
- THUN, María (2009): *Calendario de agricultura biodinámica*. Madrid: Editorial Rudolf Steiner.
- TUBERT, Silvia (2011): *Del sexo al género. Los equívocos de un concepto*. Madrid: Cátedra.
- TURNER, Víctor [1967] (1999): *La selva de los símbolos*. México: Siglo XXI.
- VACCARO, Ismael; BELTRAN, Oriol. (eds.): (2007): *Ecología política de los Pirineos. Estado, historia y paisaje*. Tremp: Garsineu Edicions.
- VALDÉS GÁZQUEZ María; VALDÉS DEL TORO Ramón (1996): “Ecología y cultura” En Joan Prat y Ángel Martínez (editores), *Ensayos de Antropología Cultural*. Barcelona: Ariel.
- VARELA RODRÍGUEZ, M^a Elisa (1985): (ed.) *Llibres de contes de Jaume Tarascó (1347)*. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- VARELA RODRÍGUEZ, M^a Elisa (2005): “Aprender a leer, aprender a escribir: Lectoescritura femenina lectura (siglos XIII-XV)”. En María del Val González de la peña (coord.), *Mujer y cultura escrita. Del mito del siglo XXI* (pp. 59-74). Gijón: Trea.

- VARELA RODRÍGUEZ, M^a Elisa (2006): “La oralidad, la cultura escrita y el aprendizaje”. En María-Milagros Rivera Garretas (coord.), *Las relaciones en la historia de la Europa Medieval* (pp. 345-423). Valencia: Tirant Lo Blanch.
- VAZQUEZ ALONSO, Mariano José (1994): “Rudolf Steiner o la Ciencia Oculta”. En *Maestros espirituales del siglo XX*. Barcelona: Robin Book.
- VELASCO, Honorio; DÍAZ DE RADA, Ángel (1997): *La lógica de la investigación etnográfica*. Madrid: Trotta.
- VILLAAMIL PÉREZ, Fernando (2003): “Llevar los tacones por dentro. Identidad, ironía y resistencia.” En *Arxius de ciències socials* núm. 9, desembre.pp.155-173.
- VILLAAMIL PÉREZ, Fernando (2014): Homofobia/heteronormatividad e inequidad social como factores estructurales de riesgo, violencias y prácticas de riesgo frente al VIH entre homosexuales. En A. Mora (ed.), *Entre virajes y diluvios. Reconsideraciones de teoría y método en la sociedad global*. México: UNAM, en prensa.
- VINYOLAS VIDAL, Teresa (2006): “Una tierra para vivir”. En María- Milagros Rivera Garretas (coord.), *Las relaciones en la historia de la Europa Medieval* (pp.61-129). Valencia: Tirant Lo Blanch.
- WELCH DEVINE, Meredith (2007): “Localidad e influencias globales. El pastoreo en Sola y las regulaciones de la Unión Europea”. En Ismael Vaccaro y Oriol Beltran (eds.), *Ecología política de los Pirineos. Estado, historia y paisaje*. Tremp: Garsineu Edicions.
- WILSON, Colin (1986): *Rudolf Steiner. El hombre y su visión*. Barcelona: Urano.
- WOLCOTT, Harry F, [1987] (2007): “Sobre la intención etnográfica”. En Honorio M. Velasco, F. Javier García Castaño y Ángel Díaz de Rada (eds.), *Lecturas de antropología para educadores. El ámbito de la Antropología de la Educación y de la Etnografía Escolar* (pp. 127-144). Madrid: Trotta.
- WOLF, Diane L (1996): *Feminist Dilemmas in Fieldwork*. London: Westview Press.
- WOLF Eric Robert (1987): *Europa y la gente sin historia*, trad. de Horacio Pons. México: Fondo de Cultura Económica.
- WOLF Eric Robert (1999) *Antropología social de las sociedades complejas*, trad. Joaquina Aguilar López. Madrid: Alianza Editorial.
- WOOLF, Virginia [1929] (2003): *Un cuarto propio*, trad. de María-Milagros Rivera Garretas. Madrid: horas y HORAS.

ENGLISH SUMMARY

Title: RELATIONSHIPS AND CUSTOMS THAT CHANGE DIETARY PRACTICES. FROM A FEMINIST AND ECOLOGICAL ANTHROPOLOGICAL PERSPECTIVE.

1. Introduction:

From the 1990s, through the first decade of the XXI century, the food industry has intensified its production in technologically and genetically sophisticated ways. It has introduced transgenic and genetically modified foods, taking into account an economical push to obtain higher quantities in less time. Today, the foods that we consume seem more like products created in a laboratory than ones that come from working directly with the earth and with animals. These changes in the food industry are just a part of a long and complicated story in which economical interests figure heavily.

The single-crop farming era begins in the 1970s in The United States and Europe. In some regions in Spain having a strong agricultural tradition, small private and family-owned farms that provided food to surrounding populations started disappearing, being uprooted in favor of the creation of large, multi-national companies. The market would expand with the growth of production facilities housing large quantities of animals living numbered and crowded. They mainly house cows, chickens, and pigs from which we obtain different products like milk, eggs and meat. The way these “industrial animals” live today does not even come close to what we think of as a balanced ecosystem, seeing as they are surrounded by machines and by the general use of sophisticated techniques to achieve the best return possible.

Many scientific ecology studies have been dedicated to showing that a habitat is only optimal when the balance among animals, plants and soil is maintained. Plants and animals that reproduce outside of this habitat break a thousand-year-old

tradition. This entails a series of related procedures. For example, to sustain the growth of genetically-modified vegetables, one needs to employ fertilizers, and synthetic insecticides; for animals, one needs to treat them medically and maintain a base of antibiotics and other medicines.

The purpose of this investigation is to look for historical origins from which we can define an industrial process of “denaturalization,” that assumes not only a rift in the natural food chain but rather in the relationship between humans and “natural” products.

In this context, since the 1970s, some so-called ecological movements have denounced what they call an “unnatural execution” of our food. The natural category of food is related to its denaturalization and is approached in this study as a consequence of the nature/culture dichotomy.

If we take the idea that food cannot be separated from how it is produced, we are in continual contradiction with our historical legacy. Perhaps even the dualist paradigm (Philippe Descola and Gísli Pálsson, 1996) contributed to this disconnection. The type of paradigm is becoming more and more consolidated in our process of thinking which goes from rationalism to empiricism, the illustration and the development of science (Bruno Latour, 1993). The classical dualism in western thinking signals that culture is everything that is not nature. Nature is separated from culture and is subdued, mechanized, quantified, functional and commercialized (Beatriz Santamarina, 2006).

In the 1960s, when voices and thoughts that denounced the effects of industrialization and the depletion of resources began to emerge, a new ecological and feminist movement resurged.

Now that the issues and context have been shown, the purpose of this thesis is to show two alternative groups to the hegemonic model, whose dietary practices include two important points in the ecological food chain: food itself and its agricultural and ecological production. These groups will be used in order to see other ways of relating with “natural” foods and from there analyzing how we construct a relationship that is not dichotomous between culture and nature.

On the other hand, this thesis is also a diachronic study. Various historical moments, the end of the XIX century, the 1970s and 1990s, the beginnings of scientific ecology and the third industrial revolution are part of the hypothesis that the two groups presented in this ethnography form a representative part of these counter-hegemonic movements. These groups hope to, or want to change industrial structures. That is why; they bestow a certain importance to the relationships that change the reality of our food.

2. Fieldwork

In order to obtain these objectives, I spent a year of field study with a vegetarian community in a town in Barcelona, from the end of 2007 to May 2008. I also spent four years, from 2006 to 2010 with a community in Segovia with a group of male and female ecological farmers, who would meet periodically in classes and in the annual General Assembly for members.

This ethnography has helped me to obtain consistent data. At times, for a better understanding, I combined observation with ethnographical interviews, and data analysis. Interviews, along with participant observation, are noted in a systematic way in my field diary. Choosing open interviews responded to the necessity of collecting varied accounts.

In total, I conducted twenty-one interviews. All of these recorded interviews were later transcribed, with previous and post-annotations, prepared from the group and following a selection of informants. The use of photographs is another technique that helped me compliment my data, through the combination of text and contextualized images.

This investigation is divided into six chapters. The general objective was to establish links between the alternative responses that the vegetarian and agricultural groups gave, when faced with the problems of denaturalization of our foods; the instrumental relationship with animals; the relationship between culture and natural; and gender relations. In my theoretical approach, the object of study is

contextualized from ecological and environmental anthropology to feminist anthropology.

3. Conclusions

We learn about the environment in communities of practice, rediscovering its origins, reuniting what had separated culture and nature into a dichotomy. We understand from the theory of practice that we must pay certain attention to complete people, to student-teacher relationships, taking “abstract human action” (Gísli Pálsson 2001: 92) out of the center. Providing the idea of how in the learning process a dialogue has to exist and that if this learning takes place in communities of practice, one would assume a rupture with Cartesian tradition ((Jean Lave, 1993; Tim Ingold, 2001; Laura Rival, 2001).

Another result of this investigation has been finding a historical order to the “denaturalization” of our food. In the first place, the pesticide industry appeared, and later laboratories and single-crop farming of transgenic grains, and finally intensive livestock farming, the latter barging in at the end of the XX century and beginning of the XXI. Intensive meat production has implied the ultimate goal of the food industry.

Today, it is primordial to give another meaning to working with the earth since it has broken with the meaning of mediating nature. Thanks to my fieldwork I have analyzed how these groups work with the earth, concluding that if the agricultural industry modifies our food and breaks them down into substances, the ecological groups will work on them, reuniting them in cycles.

With this thesis, I have shown the existence of alternative paths, through collective action and environmental education. This investigation does not end here, they are still many questions left to answer, many aspects about which to learn and investigate about the relationship between diet and the environment. I have started, with others, on the path to recognize that the environment is in everyone if we live it and move in conjunction with it. That is why relationships and customs can change the reality of our diet.

